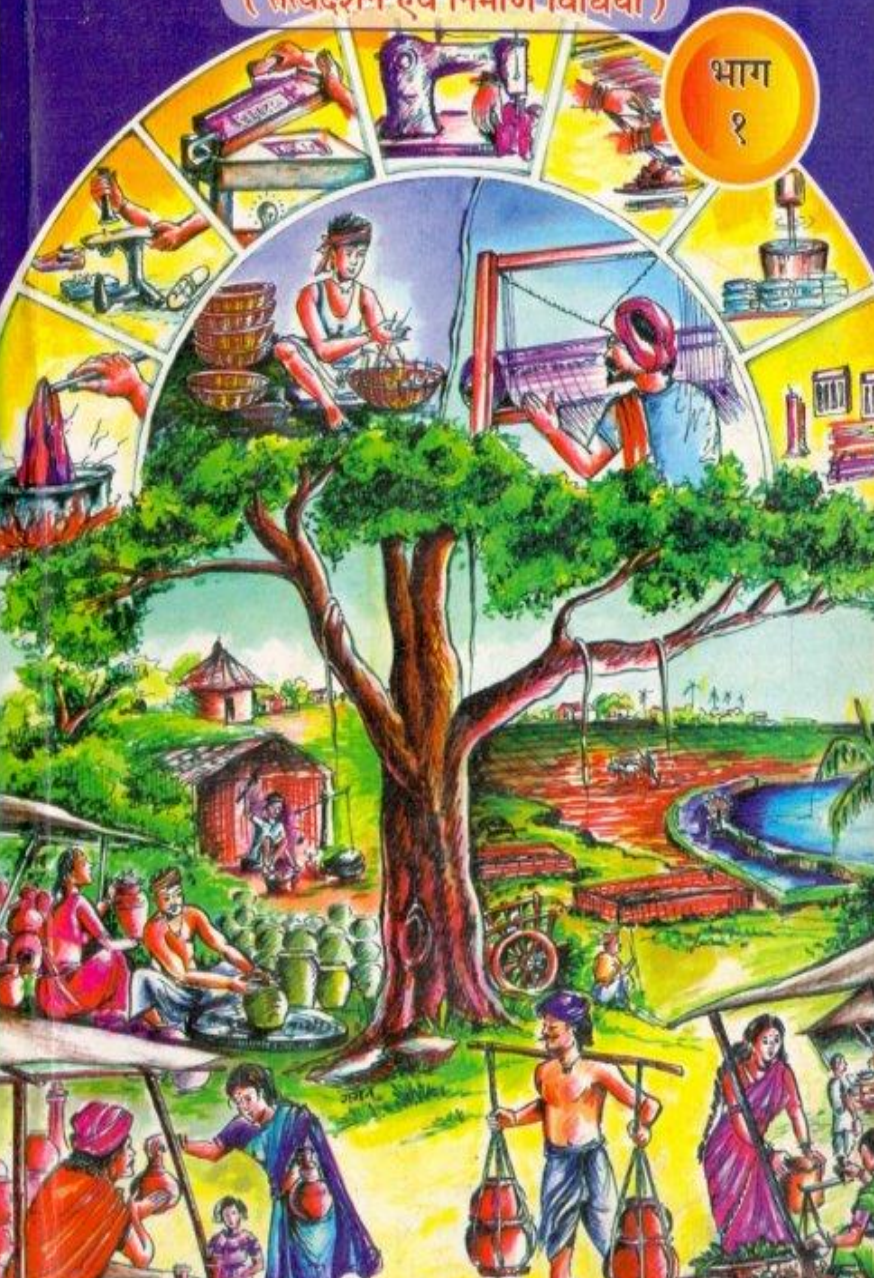
आर्थिक स्वावलम्बन
(तत्वदर्शन एवं निर्माण विधियाँ)
भाग
१

आर्थिक स्वावलम्बन

भाग-1

तत्वदर्शन एवं निर्माण विधियाँ

◆

लेखक

रचनात्मक प्रकोष्ठ/ग्राम प्रबन्धन

गायत्री तीर्थ शान्तिकुञ्ज, देव संस्कृति विश्वविद्यालय

हरिद्वार (उत्तराखण्ड)

2011

मूल्य- 59/-

शान्तिकुञ्ज, हरिद्वार(उत्तराखण्ड) २४९४११
फोन-(०१३३४)२६०६०२, २६०३०९,२६०३२८ फैक्स-२६०८६६,
Internet:www.awgp.org Email:shantikunj@awgp.org

डॉ० प्रणव पण्ड्या (एम०डी०)
प्रमुख-अखिल विश्व गायत्री परिवार

प्रथम संस्करण की प्रस्तावना

किसी भी देश की खुशहाली उस देश के स्वावलम्बी नागरिकों पर टिकी होती है। राष्ट्र के नवनिर्माण हेतु इस युग के सर्वोपरि महादैत्य "अज्ञान" (अपने वास्तविक स्वरूप का ज्ञान न होना) से प्रभावी ढंग से जूझ सकने में समर्थ राष्ट्रव्यापी प्रचारात्मक अभियान (विचारक्रान्ति अभियान) को कई दशाब्दियों से अपनी क्षेत्रीय संगठनात्मक इकाइयों के माध्यम से व्यवस्थित रूप में गतिशील कर देने के उपरान्त अब मिशन ने "अभाव" रूपी महादैत्य से जूझने के लिए रचनात्मक अभियान को सुनियोजित व व्यवस्थित रूप देकर विगत कई वर्षों से उसका व्यापक तंत्र खड़ा करने की पहल की है। इसका उद्देश्य ऐसी विधि व्यवस्थाओं को खड़ा करना है, जिसमें बेरोजगारी व गरीबी से ग्रस्त बहुसंख्यक समाज (मुट्ठीभर लोग नहीं) अपने अभाव को मिटाने व स्वावलम्बी बनने में समर्थ हो सके। वर्तमान अर्थव्यवस्था में अमीर अधिक अमीर तथा गरीब अधिक गरीब होता चला गया है। भोगवादी अन्धी प्रगति की दौड़ में जहाँ मुट्ठीभर समर्थ व सबल लोगों ने राजकीय योजनाओं व वित्तीय संस्थाओं का अनाप-शनाप लाभ उठाकर अधिकाधिक सम्पन्न बनने का अवसर प्राप्त किया है, वहीं इस मुट्ठीभर वर्ग ने धन कुबेर बनने की लिप्सा में असंख्यों के लिए समस्याएँ पैदा की हैं। प्रदूषण, विकिरण, प्रकृति का असंतुलन, दरिद्रता, पिछड़ापन, गरीब-अमीर के बीच बढ़ती खाई, अपराध आदि संकटों का कारण उपलब्धियों को समर्थों द्वारा अपनी स्वार्थपरता के लिए नियोजित किया जाना ही है। स्वावलम्बन के बारे में जन-सामान्य की प्रचलित धारणा, तौर-तरीकों तथा छूट, अनुदान व कर्ज आधारित सरकारी प्रयासों से कुछ मुट्ठी भर लोग स्वावलम्बी बन सकते हैं, परन्तु इससे राष्ट्र तथा इसके बहुसंख्यक पिछड़े वर्ग को व्यापक स्तर पर स्वावलम्बी बनाने का लक्ष्य को प्राप्त नहीं ही किया जा

सकता है, जैसा कि ५० वर्ष के आर्थिक विकास से स्वतः सिद्ध हो रहा है। अतः व्यापक स्तर पर स्वावलम्बन का ढाँचा खड़ा करने तथा आम व्यक्ति को समर्थ व स्वावलम्बी बनाने के लिए अब समस्या की वास्तविक गहराई में उतरना होगा तथा मानवीय गरिमा व अपने राष्ट्र की परिस्थिति के अनुरूप उपार्जन व स्वावलम्बन के उन सूत्रों की खोज करनी तथा व्यवहार में मान्यता देनी होगी जिनके आधार पर भारत सोने की चिड़िया कहलाता था। यहाँ दूध की नदियाँ बहती थी। हथकरघा से बनी यहाँ की ढाका की मलमल विश्व विख्यात थी। हर व्यक्ति, हर गाँव अपने में स्वावलम्बी व आत्मनिर्भर था। इस आधार पर स्वावलम्बन को नयी दिशाधारा दिया जाना आज जनहित व समय की परम आवश्यकता है।

हमारा देश चूँकि गाँव प्रधान है, यहाँ की दो तिहाई आबादी ७ लाख गाँवों में बसती है। अतः गाँवों का उत्थान ही राष्ट्र का वास्तविक उत्थान है। यहाँ आर्थिक क्रान्ति आएगी, तो गाँवों को केन्द्रित कर बनायी गयी योजनाओं द्वारा ही आएगी। ग्रामोद्योग, कृषिउद्योग हमारी अर्थशक्ति का आधार बनेंगे तो गाँव स्वावलम्बी व आकर्षक बनेंगे। इससे ग्रामीण संस्कृति जो कि ऋषि जीवन शैली व प्रकृति की पोषक हैं, पुनर्स्थापित व विकसित होगी। शहरीकरण जो आज की सबसे बड़ी विभीषिका लाने वाला कारण बन गया है, उससे भी "अब गाँव की ओर वापस लौटो" अभियान को सार्थक बनाकर तभी कम किया जा सकेगा जब सभी को आर्थिक सुरक्षा गाँवों में रहने में ही दिखाई देगी। इससे स्वदेशी आन्दोलन भी गति पकड़ेगा व बहुराष्ट्रीयकरण से मोर्चा लेना भी आसान होगा। गाँवों को स्वावलम्बी बनाने से ही गाँव व शहर दोनों की समस्याओं का समाधान होगा। आज का वास्तविक स्वतंत्रता संग्राम है, हमारे "गाँव स्वावलम्बी बनें"। यह संग्राम हर गाँव, हर घर, हर खेत में लड़ा जाने वाला है। अतः मिशन की विभिन्न रचनात्मक गतिविधियों व स्वावलम्बन कार्यक्रमों का प्रमुख केन्द्र बिन्दु गाँव व ग्रामीण जनता है, परन्तु नगरों की गंदी बस्तियों व कस्बों में भी स्वावलम्बन कार्यक्रम आवश्यकतानुसार चलाए जा सकेंगे। गाँव में कई वर्ग के लोग रहते हैं जैसे- कृषक वर्ग, भूमिहीन श्रमिक, परम्परागत शिल्पकारी व व्यवसाय वाले परिवार तथा महिला वर्ग। इनकी अपनी अलग-अलग परिस्थिति व समस्याएँ हैं। अतः इन वर्गों के लोगों के लिए अलग-अलग तरीके से स्वावलम्बन के आधार खड़ा करने की आवश्यकता होगी।

उद्योग के माध्यम से स्वावलम्बन विकसित करने में इस बात पर विशेष ध्यान देने की आवश्यकता है कि हमारे देश में जहाँ श्रम की प्रचुरता और नियोजन हेतु पूंजी की न्यूनता है, ऐसे में कुटीर उद्योग ही एकमात्र समाधान दे सकते हैं। युगऋषि परम पूज्य गुरुदेव पं० श्रीराम शर्मा आचार्य जिनकी चेतना के सूक्ष्म संरक्षण में युग निर्माण योजना का विश्वव्यापी महा अभियान संचालित हो रहा है, ने राष्ट्र को स्वावलम्बी बनाने के क्रम में कहा है कि "कुटीर उद्योग को हर घर में स्थान मिले, हर खाली हाथ को काम मिले"। चूँकि ग्रामीण भारत की अधिकांश जनता अनपढ़ व गरीब है। अतः जन सामान्य को निर्वाह हेतु समर्थ व स्वावलम्बी बनाने के लिए उद्योगों को नयी दिशा-धारा देकर इतना सरल व स्वाभाविक स्वरूप प्रदान करने की आवश्यकता है, ताकि उसे गरीब से गरीब बिना पढ़ा-लिखा आदमी भी रोजमर्रा के कार्य की तरह ही आसानी से चला सके। ऐसे उद्योग ही जन-सामान्य के स्वावलम्बन का वृहद् आधार बन सकते हैं और इसी के आधार पर कुटीर उद्योग को हर घर में स्थान मिलने और हर खाली हाथ को काम मिलने की बात साकार हो सकती है।

उपरोक्त वर्णित स्थिति एवं उद्देश्य को दृष्टिगत रखते हुए "आर्थिक स्वावलम्बन" पुस्तक प्रकाशित की जा रही है। पुस्तक की पाठ्य सामग्री को तीन भागों में विभक्त किया गया है। प्रथम भाग में ऋषि चिन्तन पर आधारित स्वावलम्बन एवं कुटीर उद्योग की अवधारणा व तत्वदर्शन से सम्बंधित वह सामग्री सरल व सुगम रूप में प्रस्तुत की गई है जो आज की सामयिक परिस्थितियों में न केवल अपने राष्ट्र के लिए गरीबी व बेरोजगारी निवारण के लिए सुदृढ़ आधार प्रदान करेगी वरन् आने वाले समय में मानव मात्र को आर्थिक विषमता से पैदा हुए दुष्परिणामों से बचाने में उपयोगी सिद्ध होगी। ग्रामीण अंचल में स्थान व परिस्थिति के अनुरूप उद्योग चयन कैसे किया जाए, स्थानीय संसाधनों (भूमि, जल, कृषि, पशु, प्राकृतिक सम्पदा एवं मानव संसाधन) पर आधारित कौन-कौन से उद्योग संभव हो सकते हैं, पर विस्तृत जानकारी दी गई है जो ग्रामीण बेरोजगारों, छोटे उद्यमियों को उद्योग के संबंध में एक नया चिन्तन विकसित करने व कम पूंजी में स्थानीय सस्ते व सरलता से उपलब्ध कच्चे माल से उद्योग प्रारम्भ करने में सहायक सिद्ध होगी। पुस्तक के द्वितीय भाग में ५० से अधिक दैनिक आवश्यकता में काम आने वाले उन कुटीर उत्पादों के बनाने की विस्तृत विधि दी गई है जिनकी खपत आसानी से अपने

व आसपास के गाँव-कस्बों में हो सकती है। ये जानकारी बेरोजगार पुरुषों व महिलाओं को बिना प्रशिक्षण प्राप्त किए, घर बैठे कुछ न कुछ उत्पाद बनाकर अपना स्वावलम्बन विकसित करने में सहायक होगी। तीसरे भाग में फल व सब्जियों के परिरक्षण से बनाए जाने वाले अनेकों उत्पादों के बनाने की विस्तृत जारकारी दी गई है, जो महिला स्वावलम्बन का सुदृढ़ आधार बन सकेगी।

आशा है, यह पुस्तक क्षेत्रों में चल रहे रचनात्मक प्रशिक्षण केन्द्रों तथा स्वावलम्बी ग्राम्य विकास के कार्य में लगे गायत्री परिजनों, क्षेत्रीय संगठनात्मक इकाइयों (शक्तिपीठ, प्रज्ञापीठ, प्रज्ञा मंडल, महिला मंडल) को स्वावलम्बन आन्दोलन को गति देने तथा ऋषि अर्थतंत्र पर आधारित स्वावलम्बन का नया ढाँचा खड़ा करने में पूर्ण पथ-प्रदर्शन करेगी। बेरोजगारी व गरीबी निवारण में लगी सरकारी-गैरसरकारी संस्थाओं, सरकारी विभागों, नीति-निर्धारकों व जन-सामान्य के लिए भी पुस्तक उतनी ही उपयोगी सिद्ध होगी, ऐसा विश्वास है।

(डॉ० प्रणव पण्ड्या)

गायत्री तीर्थ - शान्तिकुञ्ज

शान्तिकुञ्ज, हरिद्वार(उत्तराखण्ड) २४९४११

फोन-(०१३३४)२६०६०२, २६०३०९,२६०३२८ फैक्स-२६०८६६,

þInternet:www.awgp.org Email:shantikunj@awgp.org

आमुक - परिवर्द्धित संस्करण

'आर्थिक स्वावलम्बन' पुस्तक का प्रथम संस्करण ५ वर्ष पूर्व प्रकाशित हुआ था, तब से इसकी दस हजार से अधिक प्रतियाँ छप चुकी हैं जिसका लाभ ले कर अनेकों लोगों ने कुटीर उद्योगों के माध्यम से निर्वाह हेतु अपने को समर्थ और स्वावलम्बी बनाने की दिशा में कदम उठाया है। मिशन के स्वावलम्बन आन्दोलन ने भी गति पकड़ी है। स्वावलम्बन आन्दोलन के बढ़ते कदम व तदनुरूप उसकी आवश्यकता को देखते हुए पुस्तक के परिवर्द्धित स्वरूप की आवश्यकता काफी समय से महसूस की जा रही थी। अब इसे अलग-अलग ३ भागों में प्रकाशित करते हुए हमे प्रसन्नता है। ये ३ भाग हैं -१-आर्थिक स्वावलम्बन भाग-१ तत्वदर्शन एवं निर्माण विधि, २-आर्थिक स्वावलम्बन भाग-२ सब्जी एवं फल परिरक्षण, ३-आर्थिक स्वावलम्बन भाग-३ साबुन एवं डिटर्जेण्ट।

आर्थिक स्वावलम्बन भाग-१ का प्रथम खण्ड स्वावलम्बन के तत्वदर्शन से सम्बंधित है जो कि मिशन के स्वावलम्बन आन्दोलन का आधार है। इस की पाठ्य सामग्री को अधिक व्यवस्थित व अधिक मार्गदर्शनमूलक बनाने का प्रयास किया गया है। युग निर्माण अभियान के अन्तर्गत स्वावलम्बन आन्दोलन अब तेजी से गति पकड़ने लगा है। इस समय इस दिशा में जन उत्साह को उभारना, उसे नियोजित करना जितना जरूरी है, उतना ही जरूरी यह भी है कि आन्दोलन की दिशाधारा को सही रखा जाए। हमारा स्वावलम्बन आन्दोलन अन्य लोगों एवं संस्थानों के आन्दोलनों की अपेक्षा कुछ विशिष्टता लिए हुए है। यह व्यक्ति, परिवार एवं समाज के विकास का एक अंग है, जन सेवा की एक धारा है, अपने उद्यमी या व्यवसायिक कौशल का एक अंश अभाव निवारण यज्ञ में आहुति के रूप में समर्पित करते रहने की एक साधना है। अतः युग निर्माण अभियान से जुड़े हर परिजन/उद्यमी व्यक्ति को युग ऋषि द्वारा दी गई दिशाधारा को ध्यान मे रख कर ही स्वावलम्बन यज्ञ में अपने अनुभव, कौशल तथा साधनों की आहुतियाँ समर्पित करनी चाहिए। इस हेतु विस्तृत मार्गदर्शन

प्रथम अध्याय में दिया गया है। हरित क्रान्ति एवं उदारीकरण से पैदा हुई समस्याओं के संदर्भ में कृषकों के स्वावलम्बन हेतु कृषि की दिशाधारा, व्यापारम् आदि विषयों पर नये ढंग से अध्ययन सामग्री को व्यवस्थित किया गया है।

पुस्तक के द्वितीय खण्ड में रोजमर्रा के जीवन में काम आने वाले ३० से अधिक नये उत्पादों की निर्माण विधियों को सम्मिलित कर पुस्तक को व्यवहारिक दृष्टि से अधिक उपयोगी बनाने का प्रयास किया गया है।

हमे आशा है, पुस्तक युग निर्माण मिशन के परिजनों, शक्तिपीठों, रचनात्मक प्रशिक्षण केन्द्रों तथा मिशन द्वारा आयोजित किए जाने वाले विभिन्न शिविरों में भाग लेने वाले प्रतिभागियों के लिए स्वावलम्बन आन्दोलन को गति एवं समुचित दिशाधारा देने में सहायक एवं उपयोगी सिद्ध होगी। मिशन के इतर संस्थाओं एवं व्यक्तियों के लिए भी पुस्तक उतनी ही उपयोगी सिद्ध होगी, ऐसा विश्वास है।

(डॉ० प्रणव पण्ड्या)

अनुक्रमाणिका

अनुक्रमाणिका

अनुक्रमाणिका

अनुक्रमाणिका

अनुक्रमाणिका

अनुक्रमाणिका

अनुक्रमाणिका

अनुक्रमाणिका

अनुक्रमाणिका

अनुक्रमाणिका

खण्ड-1

स्वावलम्बन का तत्वदर्शन

भविष्य का अर्थ तंत्र

"वर्तमान धनाध्यक्ष प्रायः अधिक आमदनी वाले कारोबार बढ़ाते हैं और बड़े मिल कारखाने जमाने में अधिक लाभ देखते हैं। यह प्रवृत्ति जल्दी ही बदली जानी है। असमंजस उन के सामने है जो बड़े व्यवसायों में फंसे हैं। उन्हे समय के साथ बदलना होगा। ***अच्छा हो वे हठ न करें और समय रहते बदलने की प्रक्रिया आरंभ कर दें। अन्यथा एक साथ झटका पड़ने पर वे संभल न सकेंगे।*** *सरकारी बैंक अभी तो उन्हें बड़े उद्योगों के लिए बड़ी सुविधाएँ देती हैं पर अगले दिनों यह भी संभव न रहेगा।* ***आने वाले दिनों में कुटीर उद्योग ही प्रमुख होंगे। वे गाँव-कस्बों में चलेंगे और सहकारी स्तर पर उन का ढाँचा खड़ा होगा।*** *धनाध्यक्षों को समय की चेतावनी इतनी ही है कि सीमित लाभांश में काम चलाएँ । जो कमाएँ उसमें लाभांश का सीमा बन्धन हो। इसी समिति में वे श्रमिकों को भी भागीदार रखें। इस प्रकार समय बदल भी जाएगा और वे हैरान भी न होंगे।*

अगले दिनों अर्थ तंत्र चलेगा इसी तरह, मुड़ेगा इसी तरफ। इसलिए इस संभावना को भविष्यवाणी मानकर नोट कर लिया जाए और जिन से इस का संबंध है वे अपना ढर्रा अभी से बदलना प्रारंभ कर दें।"

– युग ऋषि पं० श्रीराम शर्मा आचार्य

(अखण्ड ज्योति, जुलाई-१९८४)

१. आर्थिक स्वावलम्बन

१. स्वावलम्बन की वर्तमान में प्रचलित दिशाधारा

हर व्यक्ति चाहता है कि वह आर्थिक रूप से स्वावलम्बी बने। सरकार भी गरीबी व बेरोजगारी निवारण के लिए कितनी ही योजनाएँ चला रही है। हर वार्षिक बजट में योजनाएँ जोड़ी और घटायी जाती है। घोषणाएँ एवं नारे खूब दिए जाते हैं, पर यह सत्य अपनी जगह यथावत् है कि गरीबी और बेरोजगारी बढ़ती ही गयी है। गरीबी व बेरोजगारी निवारण के लिए अधिकांश सरकारी प्रयासों की प्रमुख दिशाधारा, छूट, अनुदान व कर्ज आधारित रही है, जिसने व्यक्ति को स्वावलम्बी बनाने के बजाय परावलम्बी अधिक बनाया है। यह एक विडम्बना ही है कि स्वावलम्बन की शुरूआत ही परावलम्बन से की जाती रही है। अर्थात् परावलंबी स्वावलम्बन। परिणाम सामने हैं, सरकारी वित्तीय सहायता का दुरुपयोग अधिक, सदुपयोग कम हुआ है। मनुष्य की अपनी सक्रियता घटी, जड़ता बढ़ी है तथा सरकारी तंत्र में भ्रष्टाचार को पोषण मिला है। व्यक्ति इतना आलसी-प्रमादी और परावलम्बी हो गया है कि अपने श्रम व पुरुषार्थ पर भरोसा करने के बजाय सरकारी अनुदान तथा आसानी से उपलब्ध कर्जे की तलाश में रहता है और कम से कम प्रयास में जल्दी से जल्दी सम्पन्न बनना चाहता है और जो इसे जितना जल्दी कर ले जाए उसे उतना ही चतुर और प्रतिभाशाली माना जाता है। गरीबी और अमीरी के बीच बढ़ती हुई खाई, बेरोजगारों की बढ़ती संख्या तथा नित्य नए आर्थिक घोटालों की पृष्ठभूमि में यही मान्यता काम करती रही है। यद्यपि अर्थ सहयोग उपयोगी है, परन्तु केवल अर्थ सहयोग (अनुदान, ग्रांट, कर्ज) से पिछड़ेपन का समाधान नहीं हो सकता।

स्वावलम्बन के बारे में वर्तमान अवधारणा तथा तौर-तरीकों से हो सकता है कि ऐसे कुछ मुट्ठी भर लोग जो सरकारी योजनाओं तक पहुँचने की सामर्थ्य रखते हैं, उनका लाभ उठाकर अपना कुछ भला कर लें और स्वावलम्बी बन जाएँ तथापि इससे राष्ट्र तथा इसके बहुसंख्यक पिछड़े वर्ग को व्यापक स्तर पर स्वावलम्बी बनाने का लक्ष्य तो प्राप्त नहीं ही किया जा सकता है, यह ५० वर्ष के आर्थिक विकास से स्वतः सिद्ध है। अतः अब व्यापक स्तर पर स्वावलम्बन का ढाँचा खड़ा करने तथा आम व्यक्ति को समर्थ व स्वावलम्बी बनाने के लिए समस्या की वास्तविक गहराई में उतरना होगा, तथा मानवीय गरिमा व अपने राष्ट्र

की परिस्थिति के अनुरूप उपार्जन व स्वावलम्बन के उन सूत्रों की खोज करनी होगी तथा व्यवहार में उन्हें मान्यता देनी होगी, जिसके आधार पर भारत सोने की चिड़िया कहलाता था। यहाँ दूध की नदियाँ बहती थीं। हथकरघा से बनी यहाँ ढाका की मलमल विश्व विख्यात थी। हर व्यक्ति, हर गाँव स्वावलम्बी था।

* आज की वर्तमान समस्या के समाधान स्वरूप जो अध्ययन सामग्री आगे पुस्तक में दी जा रही है, वह युगऋषि पं० श्रीराम शर्मा आचार्य के लेखों, प्रतिपादनों एवं चिंतन पर आधारित हैं। यह सुनिश्चित है कि राष्ट्र की जन-साधारण की गरीबी-बेरोज़गारी का देर-सबेर जब भी समाधान होगा, वह इन सूत्रों को आधार मानकर ही हो सकेगा।

२. युग निर्माण मिशन का स्वावलम्बन आन्दोलन

२.१ पृष्ठभूमि

ज्ञातव्य है कि गायत्री परिवार संगठन द्वारा संचालित युग निर्माण अभियान (एक दिव्य अभियान), युग परिवर्तन अर्थात् आमूल-चूल परिवर्तन की प्रक्रिया है। परिवर्तन की इस प्रक्रिया में व्यक्ति के चिंतन से लेकर, जीवनशैली में परिवर्तन तथा व्यवस्थाओं तक में परिवर्तन शामिल है। योजना का उद्देश्य आस्तिकता संवर्धन के माध्यम से मनुष्य में नैतिकता, सदाचरण व उदारता पैदा कर उसकी प्रतिभा व क्षमता को समाजोन्मुखी बनाकर राष्ट्र का नव-निर्माण करना है। नवयुग निर्माण के इस दैवी अभियान को सम्पन्न करने के लिए मिशन के संस्थापक व सूत्र संचालक परम पूज्य गुरुदेव आचार्य श्रीराम शर्मा जो कि अवतारीय स्तर की सत्ता है ने मिशन की कार्यप्रणाली को निम्न ३ भागों में विभक्त किया है और कहा है कि इन्हें पूरा करने के लिए कार्य योजनाओं का स्वरूप समयानुकूल सामने आता रहेगा।

* अज्ञान रूपी असुर से लड़ने के लिए-	प्रचारात्मक अभियान(विचार क्रांति अभियान, भावनात्मक नव-निर्माण का अभियान)
* अभाव रूपी दैत्य से लड़ने के लिए-	रचनात्मक अभियान
* अनाचार/अनीति रूपी महादैत्य से लड़ने के लिए-	संघर्षात्मक अभियान

मानवी दुर्बुद्धि को निरस्त किए बिना तथा भावनात्मक उत्कृष्टता का जन-मानस में बीजारोपण किए बिना व्यक्ति और समाज की एक भी समस्या का हल नहीं निकलेगा। अत: व्यक्ति के चिंतन में बदलाव लाना तथा उसे सकारात्मक दिशाधारा देना प्रथम श्रेणी का अभियान है। विचारों की दिशाधारा स्वार्थभरी संकीर्णता से ऊपर उठाकर पारमार्थिक दृष्टिकोण विकसित करने की प्रक्रिया मिशन द्वारा सतत् चल रही है। इसके अगले चरण रचनात्मक अभियान का लक्ष्य यह है कि जनता की रचनात्मक वृत्ति (पारमार्थिक वृत्ति) को उभारकर उसके द्वारा संचालित विभिन्न रचनात्मक गतिविधियों के माध्यम से उन समस्याओं का समाधान किया जाय जिनसे आम आदमी अभावग्रस्त हैं। अपने देश की परिस्थिति के अनुरूप उपयुक्त तकनीकी व कार्यक्रमों को अपनाते हुए भावनाशील प्रतिभाओं व श्रमशीलों के आधार पर खड़ा किया गया तंत्र ही अब व्यापक स्तर पर आम आदमी के अभाव को मिटाने व पीड़ा निवारण के लिए कारगर व समर्थ हो सकता है। जब राष्ट्र के विकास की अथवा आम आदमी को स्वावलम्बी बनाने की बात करते हैं, तो वृत्ति तो पारमार्थिक होनी ही चाहिए। सरकार अच्छी से अच्छी योजनाएँ बनाती है पर क्योंकि वृत्ति पारमार्थिक नहीं है, पारमार्थिक वृत्ति के अभाव में कहीं न कहीं स्वार्थ में उलझकर ही रह जाती हैं। पारमार्थिक वृत्ति और उपयुक्त टेक्नोलॉजी के संयुक्तीकरण से ही वह व्यवस्था तंत्र खड़ा हो सकता है कि जिसमें आम व्यक्ति भी अपना अभाव मिटाने व स्वावलम्बी बनने में समर्थ हो सके। विगत ४-५ वर्ष से रचनात्मक गतिविधियों को सुनियोजित व व्यवस्थित रूप देकर ऐसा व्यापक तंत्र खड़ा करने का प्रयास मिशन द्वारा प्रारम्भ किया गया है। इसके अंतर्गत वर्ष १९९७-९८ से शांतिकुंज केन्द्र में वालंटियर्स परिजनों के लिए स्वावलम्बी ग्राम्य विकास के नियमित ७ दिवसीय प्रशिक्षक-प्रशिक्षण सत्रों का संचालन, युगऋषि की गाँव तीर्थ योजना के अंतर्गत क्षेत्रों में वालंटियर्स के मार्गदर्शन हेतु शक्तिपीठों को रचनात्मक प्रशिक्षण केन्द्रों के रूप में सक्रिय करने का कार्य किया जा रहा है। ऐसी भावनाशील प्रतिभाओं का तंत्र तेजी से उभर कर आ रहा है, जो बिना पारिश्रमिक लिए नि:स्वार्थ भाव से समाज के अभाव व पीड़ा निवारण हेतु समर्पित होना चाहते हैं। शांतिकुंज ऐसे लोगों को स्वावलम्बन की समुचित तकनीकी हेतु प्रशिक्षण देने, उन्हें नियोजित करने तथा मार्गदर्शन देने का कार्य कर रहा है, चाहे वे किसी भी वर्ग अथवा संस्था से संबंधित हों।

२.२ स्वावलम्बन का लक्ष्य एवं दिशाधारा

(i) **मिशन का स्वावलम्बन का लक्ष्य व्यक्ति को सम्पन्न, समृद्ध व धनाढ्य बनाना नहीं है, बल्कि उसे ब्राह्मणोचित जीवनयापन के लिए समर्थ बनाना है।** सादगी व संयम के साथ सम्मानपूर्वक अपनी आवश्यकताओं की पूर्ति कैसे कर सकता है, इसके लिए उसे तैयार करना है।

सम्पन्नता व्यक्ति की आवश्यकता नहीं इच्छा है। इच्छाओं और आवश्यकताओं में अंतर है। आवश्यकताएँ यदि उचित क्रम में हों, तो कभी न कभी पूरी हो भी सकती है, परन्तु इच्छाओं की कोई सीमा नहीं है, मनुष्य उन्हें कभी भी पूरा नहीं कर सकता। तृष्णा की खाई इतनी चौड़ी और गहरी है कि उसे पाटने में कुबेर की सम्पदा और इन्द्र की समर्थता भी कम है। उसे तो भस्मासुर, वृत्तासुर, महिषासुर जैसे महादैत्य भी पूरी न कर सके, फिर बेचारे मनुष्य की तो बिसात क्या है, जो उसे शांत करके संतोष का आधार प्राप्त कर सके।

आवश्यकताएँ पूरी हो सकती हैं। गाँधी जी ने कहा है- "There is enough to meet everybody's need but not to meet everybody's greed"। प्रकृति में सीमित सम्पदा है और इस अनुपात में विनिर्मित हुई है कि सभी की आवश्यकताएँ भर पूरी हो जाय अर्थात् उसे मिल-बाँटकर खाने की रीति-नीति अपनाकर सभी औसत नागरिक स्तर का जीवन व्यतीत कर सके। उससे तृष्णा को पूरा नहीं किया जा सकता। यदि मुट्ठी भर लोग उस सम्पदा को अपनी विलासिता, व्यसन, प्रदर्शन व अहं के पोषण के लिए संचय व दुरुपयोग करने पर उतर आएँ, तो इसका परिणाम असंख्यों के अभाव व प्रकृति की क्षमता के ह्रास के रूप में ही होगा। यही परिणाम आज सामने है। मुट्ठी भर लोगों ने धन कुबेर बनने की लिप्सा में असंख्यों के लिए समस्याएँ पैदा की है। प्रदूषण, विकिरण, युद्धोन्माद, दरिद्रता, पिछड़ापन, गरीब-अमीर के बीच बढ़ती खाई, अपराध आदि का आधार खोजने पर एक ही निष्कर्ष निकलता है कि उपलब्धियों को, समर्थों द्वारा स्वार्थपरता के लिए नियोजित किए जाने पर यह संकट उत्पन्न हुए हैं।

निर्वाहोपयोगी साधनों के अर्जन हेतु धन की आवश्यकता है। यह एक साधन है, जिसकी आवश्यकता से इंकार नहीं किया जा सकता। पर इस आवश्यकता को इतना महत्त्व देना भी अनुचित है कि वह जीवन का एकमात्र

लक्ष्य बन जाए, मनुष्य अपना सारा जीवन और सारी शक्ति को धनोपार्जन में लगा दे और स्वयं के अस्तित्व के अन्य महत्त्वपूर्ण पक्षों को गौण मानने लगे। स्मरण रखा जाना चाहिए कि धन एक साधन है, साधन मात्र से अधिक कुछ नहीं। यदि वह साध्य-लक्ष्य बन जाय, तो मनुष्य अपनी (आत्मा की) आवश्यकताओं को भूलने लगता है। शरीर की निर्वाहोपयोगी आवश्यकता पूर्ति के बाद धन प्रदर्शन व व्यसन को ही जन्म देता है।

प्रश्न उठता है कि धन को किस सीमा तक जीवन की आवश्यकता समझा जाय और किस सीमा से आगे उसे अति मानकर बुरा समझा जाय? मनुष्य के निर्वाह की आवश्यकता बहुत सीमित है। आधा किलो अनाज, तन ढकने के लिए १० गज कपड़ा और सिर ढकने की छाया, शिक्षा और स्वास्थ्य की सुविधाएँ तथा स्वस्थ मनोरंजन की व्यवस्था, इतनी भर मनुष्य की निजी आवश्यकता है। इन आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए ईमानदारीपूर्वक ६ या ८ घण्टे श्रम करना पर्याप्त है। ईमानदारी से कोई व्यक्ति इतने समय तक श्रम करे, तो उसकी क्षमता, योग्यता, बुद्धिमत्ता और स्थिति को देखते हुए उसका निर्वाह जरा भी मुश्किल नहीं है। शेष सारा समय अपने विकास और लोकोपयोगी कार्यों में लगाकर मनुष्य महान् बन सकता है।

मनुष्य भगवान् की सर्वोत्तम कृति है। वह अपने साथ असीमित क्षमता व प्रतिभा परन्तु सीमित आवश्यकताएँ लेकर जन्मा है। जीवन निर्वाह की आवश्यकता तो थोड़े से समय व क्षमता के उपयोग से पूरी हो जाती है। फिर बची क्षमता व समय का क्या करें? इसके उपयोग के दो ही तरीके हैं या तो अपने स्वयं के लिए लगाएँ जो व्यसन व प्रदर्शन का कारण बनती है और मनुष्य को हैवान बनाती है अथवा उसे परमार्थ व लोकोपयोगी कार्यों में लगाएँ, जो उसे महान् बना सकती है। वास्तव में असीमित क्षमता देने का भगवान् का मन्शा ही उसे ईश्वरीय प्रयोजन में लगवाना है, परन्तु अज्ञान व भूलवश वह उसे प्रदर्शन व व्यसन के लिए उपयोग कर रहा है, जो उसके रोग, शोक, पाप, संताप व अशांति का कारण बन रहा है और दूसरों के लिए समस्याएँ पैदा कर रहा है।

(ii) जो जहाँ हैं, जिस स्थिति में हैं, उसे वहीं स्वावलम्बी बनाया जाय

एक स्थान से पलायन करके दूसरी जगह जाकर स्वावलम्बी बनाना मिशन का लक्ष्य नहीं है बल्कि आज की आवश्यकता यह है कि पलायन को कैसे रोका जाय, व्यक्ति जिस स्थिति में भी है उसकी क्षमता, योग्यता व अभिरूचिं

के अनुसार स्थानीय संसाधनों का उपयोग करते हुए उसे कैसे स्वावलम्बी बनाया जाय, इसका मार्गदर्शन व प्रेरणा उसे दी जाय।

(iii) व्यक्ति की जड़ता को तोड़कर, अपनी पहल व पुरुषार्थ के आधार पर स्वावलम्बी बनाया जाय–

पीड़ित को पीड़ित व परावलम्बी बनाए रखकर अनुदान देकर सेवा करना मिशन का लक्ष्य नहीं है, बल्कि उसे अपनी स्वयं की सहायता, स्वयं के पुरुषार्थ व श्रमशीलता के आधार पर अपने बलबूते खड़ा होने के लिए आत्मविश्वास जाग्रत करना आज की आवश्यकता है।

स्वावलम्बन हेतु अनुदान आधारित प्रक्रिया ने जहाँ एक ओर राजकीय तंत्र में भ्रष्टाचार को बढ़ावा दिया है वहीं जनता की मनोवृत्ति को बेताह खराब किया है।

अनुदान के रूप में गरीब लोगों को आर्थिक सहयोग दिया जाना अपने में कोई खराब बात नहीं हैं, परन्तु अनुदान जिस ढंग से दिया जाता है और देने वालों और लेने वालों दोनों के स्तर पर दुरुपयोग होता है उससे जो माहौल व मनोवृत्ति बन चुकी है उससे पीछा छुड़ाना बहुत आवश्यक है। वस्तुस्थिति आज यह है कि सरकारी योजना का अनुदान देने के लिए अधिकृत प्राधिकारी की अपनी रूचि–पारमार्थिक वृत्ति के अभाव के कारण सही पात्र के चयन व स्वावलम्बन दिलाने में कम, बल्कि ऐसे व्यक्ति को अनुदान देने में अधिक हैं जो उसके निहित स्वार्थ की पूर्ति के अनुकूल हो। अतः इस प्रक्रिया में फिट हो जाने वालों में अनुदान प्राप्ति के लिए होड़ जैसी लग जाती है। ऐसे में स्वावलम्बन के लिए सही कदम उठाने की आर्थिक तैयारी के बजाय किसी प्रकार अनुदान प्राप्त कर लेने की मानसिक तैयारी ज्यादा होती है और इसके चलते हुए आम व्यक्ति की मनोवृत्ति ही अनुदान लेने की बन गई है। ऐसे में बाहर का, फोकट का छीना–झपटी में जो कुछ भी हाथ लग जाय, वह सहर्ष लेने के लिए तैयार हो जाता है। इससे स्वावलम्बन देने का वास्तविक लक्ष्य पिछड़ जाता है। यदि सही पात्र व्यक्ति चयन प्रक्रिया में आ भी जाय तो भी प्रक्रिया की जटिलता की विवशतावश स्वावलम्बन हेतु कदम बढ़ाने के लिए प्रोत्साहित होने के बजाय हतोत्साहित होता है। अनुदान के लेन–देन की प्रक्रिया ने एक ऐसा माहौल बना दिया है कि स्वावलम्बन विकसित करना गौण व अनुदान प्राप्ति प्राथमिक हो गया है। व्यक्ति के स्वयं के पुरुषार्थ व आत्मविश्वास को जाग्रत करने का कार्य इससे नहीं हो पा रहा है।

अतः आवश्यकता इस बात की है कि राजकीय अनुदान आधारित परावलम्बन की मनोवृत्ति से लोगों को जल्दी ही उबारा जाय और स्वावलम्बन की शुरूआत भले कितनी ही छोटी हो पर अपनी पूंजी व अपनी पहल पर आधारित हों। यह कुछ लोगों की सामूहिक पूंजी अथवा नियमित छोटी-छोटी बचत के आधार पर एकत्र की गई पूंजी के आधार पर प्रारम्भ करायी जा सकती है। बहुत छोटी पूंजी से बिना पढ़े-लिखे लोग आसानी से क्या धन्धा चला सकते हैं, इसका मार्गदर्शन दिया जाय। अपनी छोटी सामूहिक पूंजी व सामूहिक प्रयास से शुरू की गई प्रक्रिया से जहाँ उनकी जड़ता टूटेगी, वहीं आत्मविश्वास जाग्रत होगा कि वे स्वयं बहुत कुछ कर सकते हैं। अपने से प्रारम्भ की गई सफल शुरूआत हो जाने के बाद इसे गति देने के लिए यदि कोई आर्थिक सहायता कर्ज अथवा अन्य किसी रूप में बाहर से दी जाती है, तो उसका दुरुपयोग होने की संभावना नगण्य रहेगी, क्योंकि अपने पैसे से प्रारम्भ की गई स्वावलम्बन की प्रक्रिया से उसे लगाव है वह भी विशेषतया कठिनाई व पसीने से कमाई गई अथवा पेट काटकर बचायी गई पूंजी से। आज अपने से प्रारम्भ की पहल के बिना ही अनुदान मिल जाता है, जिससे उसे कोई लगाव नहीं होता। अतः उसका अधिकांशतः दुरुपयोग होता है।

अतः युगऋषि के "अर्थ संयम" बचत ही व्यक्ति की वास्तविक आय के सूत्रों को आधार बनाकर गरीब व्यक्ति के स्वावलम्बन की शुरूआत करायी जाय। शुरूआत भले छोटे ही हों पर उसमें टिकाऊपन व ठोस आधार होगा।

२.३ स्वावलम्बन के महत्वपूर्ण आधार जिन्हें अपनाना होगा

युगऋषि परम पूज्य गुरुदेव आचार्य श्रीराम शर्मा द्वारा प्रतिपादित निम्न सूत्रों को मान्यता देकर स्वावलम्बन की गतिविधियों को नयी दिशाधारा देनी होगी -

१. श्रमशीलता को आधार बनाना होगा।

२. कुटीर उद्योगों का सहारा लेना होगा।

३. सामूहिकता को अपनाना होगा।

४. प्रामाणिकता एवं यज्ञीय मानसीकता विकसित करनी होगी।

इन बिन्दुओं पर विस्तृत चर्चा आगे के अध्यायों में की गई है।

२.४ वर्ग जिन्हें स्वावलम्बी बनाना है

हमारा देश चूँकि गाँव प्रधान, कृषि प्रधान है, यहाँ की दो-तिहाई आबादी ७ लाख गाँवों में बसती है। गाँवों का उत्थान ही, राष्ट्र का उत्थान है। यहाँ आर्थिक क्रान्ति आएगी, तो गाँवों को केन्द्रित कर बनायी गयी योजनाओं द्वारा ही आएगी। "घर-घर कुटीर उद्योग पनपे, ग्रामोद्योग, कृषि उद्योग हमारी अर्थशक्ति का आधार बनेंगे तो गाँव स्वावलम्बी व आकर्षक बनेंगे। इससे ग्रामीण संस्कृति भी फूलती-फलती रहेगी, विकसित होगी। शहरीकरण जो आज की सबसे बड़ी विभीषिका लाने वाला कारण बन गया है, उसे भी "गाँव की ओर वापस लौटो" अभियान को सार्थक बनाकर तभी ही कम किया जा सकेगा जब सभी को आर्थिक सुरक्षा गाँवों में ही रहने में दिखाई देगी। इससे स्वदेशी आंदोलन भी गति पकड़ेगा व बहुराष्ट्रीयकरण से मोर्चा लेना भी आसान होगा। गाँवों को स्वावलम्बी बनाने से ही गाँव व शहर दोनों की समस्याओं से मुक्ति मिल सकेगी।

आज का वास्तविक स्वतंत्रता संग्राम है - "गाँव स्वावलम्बी बनें"। यह संग्राम हर गाँव, हर खेत, हर घर में लड़ा जाने वाला है। हमें अपने गाँव को खाद्य सामग्री (अनाज, दाल, शाक-सब्जी, बेकरी के विभिन्न उत्पाद), कपड़ा, रोजमर्रा के उपभोक्ता सामान (साबुन, मंजन, जूते, पठन पाठन की सामग्री आदि) तथा चिकित्सा (घरेलू नुस्कों, स्थानीय जड़ी-बूटी, गोबर-गौमूत्र, प्राकृतिक चिकित्सा) के लिए आत्म निर्भर बनाना आवश्यक है। यद्यपि मिशन की विभिन्न रचनात्मक गतिविधियों एवं कार्यक्रमों का प्रमुख केन्द्र बिन्दु गाँव व ग्रामीण जनता है, परन्तु नगरों की गंदी बस्तियों व कस्बों में भी स्वावलम्बन कार्यक्रम आवश्यकतानुसार चलाए जा सकेंगे।

गाँव में निम्नलिखित कई वर्ग के लोग रहते हैं। इनकी अपनी अलग-अलग स्थिति व समस्याएँ हैं। अतः ग्रामीण अर्थव्यवस्था को स्वावलम्बी बनाने के लिए अलग-अलग वर्ग के लोगों के लिए स्वावलम्बन का अलग-अलग तरीके से आधार खड़ा करने की आवश्यकता होगी तथा तदनुरूप ही प्रौद्योगिकी के शोध व प्रशिक्षण की आवश्यकता होगी। ये वर्ग हैं -

वर्ग	स्वावलम्बन का आधार
(१) कृषक वर्ग-	
(अ) बड़े कृषक-	कृषि को कम खर्चीली व टिकाऊ बनाना (स्थान व जलवायु के अनुसार सूखा व सिंचित क्षेत्रों के लिए अलग-अलग पैकेज व प्रौद्योगिकी)
(ब) छोटे व मंझले कृषक-	(i) कृषि को कम खर्चीली व लाभकारी बनाने के लिए पशुपालन को सहायक उद्योग बनाकर (ii) कृषि पूर्णकालिक व्यवसाय न होने के कारण- कृषि के पूरक व अन्योन्याश्रित अतिरिक्त उद्योगों को साथ जोड़ना जैसे - दुग्ध उत्पादन, मधु उत्पादन, आदि। (iii) कृषि पर आधारित अन्य उद्योग
(२) भूमिहीन श्रमिक-	स्थानीय संसाधनों (कृषि, पशुपालन, स्थानीय सम्पदा, शिल्पकारी, सेवा सेक्टर आदि) पर लम्बित श्रम आधारित ऐसे उद्योग जिनकी खपत अधिकांशतः ग्रामीण क्षेत्र में हो सकती है।
(३) परम्परागत शिल्पकारी व व्यवसाय वाले परिवार-	परम्परागत उद्योग (कुम्हार, चर्मकार, धुनकर, बुनकर, रंगरेज, लुहार, बढ़ई, तेली, दर्जी आदि) संबंधी कौशल व प्रतिभा का उभारना व आधुनिकीकरण से जोड़ना।
(४) महिला वर्ग-	अपनी रूचि व क्षमता के अनुरूप स्थानीय संसाधनों पर आधारित कुटीर उद्योग।

२.५ युग ऋषि की आकांक्षा के अनुरूप रहे स्वावलम्बन आन्दोलन की दिशाधारा

युग निर्माण अभियान के अन्तर्गत स्वावलम्बन आन्दोलन अब गति पकड़ने लगा है। इस समय इस दिशा में जन उत्साह को उभारना, उसे नियोजित करना जितना जरूरी है, उतना ही जरूरी यह भी है कि आन्दोलन की दिशाधारा को सही रखा जाये। इस सम्बन्ध में आगे आवश्यक बिन्दुओं पर प्रकाश डाला जा रहा है। उत्साही परिजनों से अपेक्षा की जाती है कि वे इन बिन्दुओं को ठीक से समझें और अनुशासनों का अनुपालन भली प्रकार करें एवं कराएँ।

(i) युग ऋषि की दृष्टि :-

पू०गुरुदेव प० श्रीराम शर्मा आचार्य के मन में कुटीर उत्पादों के माध्यम से जन सामान्य की आवश्यकताओं की पूर्ति का उत्साह प्रारंभ से ही रहा है। उन्होंने किशोर अवस्था में ही ऑवलखेड़ा में बुन्ताघर (बुनाई केन्द्र) की स्थापना की थी। युग निर्माण योजना के अन्तर्गत स्वावलम्बन प्रशिक्षण का पहला प्रयोग प्रारंभ किया गया। गायत्री तपोभूमि मथुरा में युग निर्माण विद्यालय की स्थापना के साथ जुलाई सन् १९६७ में। इस प्रसंग में पूज्यवर ने कहा था– "मैं लोकसेवियों की एक नई पीढ़ी तैयार करना चाहता हूँ, जो भिक्षाजीवी नहीं, उद्योगजीवी हो।"

शान्तिकुञ्ज में जब युगशिल्पी प्रशिक्षण के साथ स्वावलम्बी उद्योगों का प्रशिक्षण जोड़ा गया, तब उन्होंने कहा था–"प्रश्न यह नहीं है कि यहाँ लोगों को क्या बनाना सिखाया गया? असली बात यह है कि उनमें स्वावलम्बन की वृत्ति और उसके अनुरूप गुणों का विकास हुआ या नहीं?"

उन्होंने यज्ञोपवीत की तीन लड़ों की व्याख्या करते हुए लिखा है कि यज्ञोपवीतधारी को समाज में अज्ञान, अशक्ति एवं अभाव तीनों को दूर करने की साधना करनी चाहिए। उनके उक्त कथनों और प्रयासों से यह बात स्पष्ट होती है कि हमारा स्वावलम्बन आन्दोलन अन्य लोगों एवं संस्थानों के आन्दोलनों की अपेक्षा कुछ विशिष्टता लिए हुए है। उनका स्पष्ट मत है कि :-

* उद्योगों का विकास एवं उपयोग स्वावलम्बी लोकसेवियों का तंत्र विकसित करने के लिए किया जाय।

* जनमानस को श्रम करने में संकोच तथा नौकरी की मानसिकता से उबार कर उनमें उद्यमी प्रवृत्ति एवं कौशल का विकास किया जाय। उद्यमी लोगों को

कुटीर उद्योगों-ग्रामोद्योगों की ओर उन्मुख किया जाय क्योंकि भारत जैसे देश में आम आदमी को अभावमुक्त करने के लिए यही जरूरी है।

* स्वावलम्बी उद्योगों के तन्त्र का विकास **सर्वे भवन्तु सुखिनः** की यज्ञीय मानसिकता के साथ किया जाय।

युग निर्माण अभियान से जुड़े हर उद्यमी व्यक्ति को युगऋषि द्वारा दी गई दिशाधारा को ध्यान में रखकर ही **स्वावलम्बन यज्ञ में अपने अनुभव एवं कौशल तथा संसाधनों की आहुतियाँ** समर्पित करनी चाहिए।

(ii) स्वावलम्बन आन्दोलन समग्र विकास का एक अंग :-

हमारा स्वावलम्बन आन्दोलन व्यक्ति, परिवार एवं समाज के समग्र विकास का एक अंग है, जनसेवा की एक धारा है। अपने उद्यमी या व्यावसायिक कौशल का एक अंश अभाव निवारण यज्ञ में आहुति के रूप में समर्पित करते रहने की एक साधना है।

हम जानते हैं कि सरकारी एवं गैर सरकारी स्तर पर गरीबी निवारण की तमाम योजनाएँ चलाई जाती रही हैं। उनके लिए विशेषज्ञों द्वारा कार्य योजनाएँ बनाई गईं, पर्याप्त बजट भी उपलब्ध कराए गए, लेकिन परिणाम नहीं के बराबर निकले। इस असफलता के कारण क्या रहे?

कारण यह थे कि योजना के लिए जिस श्रेष्ठ भावना और सहयोगात्मक मानसिकता के व्यक्ति चाहिए, उनका अभाव था। उन्हें खोजने या गढ़ने का समुचित प्रयास नहीं किया गया।

इसलिए युगऋषि ने अपने सृजनात्मक अभियान में पहली वरीयता दी है व्यक्ति निर्माण-व्यक्तित्व निर्माण को। स्वावलम्बन आन्दोलन से जुड़े लोकसेवियों को यह तथ्य भुलाना नहीं चाहिए कि सारे सृजनात्मक आन्दोलन की सफलता श्रेष्ठ व्यक्तित्व सम्पन्नों पर टिकी है। अस्तु व्यक्ति निर्माण के तंत्र को जीवन्त बनाए रखना हमारे लिए सृजन आन्दोलन की प्रथम वरीयता है।

देव संस्कृति विश्व विद्यालय के चार प्रमुख संकाय हैं-साधना, शिक्षा, स्वास्थ्य और स्वावलम्बन। हमारे स्वावलम्बन आन्दोलन से जुड़ा हर व्यक्ति यदि साधक स्तर का नहीं है तो **वह अभाव निवारण यज्ञ में बाधक ही बनेगा।** इसी प्रकार यदि वह शिक्षित (जो जीवन की रीति-नीति नहीं समझता) और स्वस्थ नहीं है तो वह स्वावलम्बी भी नहीं हो सकेगा।

केवल आर्थिक लक्ष्य बनाकर स्वावलम्बन आन्दोलन न चलायें :-

केवल आर्थिक लक्ष्य बनाकर आन्दोलन चलाया गया तो ऋषि की धारा से भटक जाने का भय हर चरण पर बना रहेगा। जैसे :-

* प्रतिभा सम्पन्न लोग गरीबों को काम देने की बात तो कहेंगे, लेकिन उनका मुख्य लक्ष्य अन्य व्यावसायिक संस्थानों की तरह ही रहेगा। वे गरीबों की लाचारी का अधिक से अधिक फायदा उठाकर स्वयं अपनी सम्पन्नता बढ़ाते रहने की ही सोचेंगे। गरीबों की लाचारी दूर करके उन्हें अभाव से मुक्त करना उनके बूते संभव नहीं होगा।

* गरीबों, श्रमशीलों की आय तो बढ़ जाएगी, लेकिन बढ़ी हुई आय के सदुपयोग की रीति-नीति उन्हें सिखाने की जिम्मेदारी कोई नहीं उठाएगा। सम्पन्नता उन्हें व्यसनी, अहंकारी, जमाखोर बनाकर अनिष्ट भी कर सकती है।

हमें इन विसंगतियों, विकृतियों से बचकर चलना है। हमारे उद्यम व्यावसायिक पारमार्थिक प्रकल्प (कामर्शियल मिशनरी प्रोजेक्ट्स) की तरह ही स्थापित, विकसित और संचालित होने चाहिंए। मिशन चाहता हैं ग्राम/समाज का सांस्कृतिक, आर्थिक स्वावलम्बन।

(iii) सफलता के आधार :-

हमारे आर्थिक स्वावलम्बन आन्दोलन के क्रम में समानान्तर धाराएँ चलनी जरूरी हैं। १. प्रवृत्ति परक २. कौशल एवं संसाधन परक। कौशल-संसाधन परक मार्गदर्शन के लिए अपने मिशन तथा अन्य स्वयं सेवी संगठनों द्वारा मार्गदर्शक पुस्तकें तैयार की जा चुकी हैं। विभिन्न उद्योगों के व्यावहारिक प्रशिक्षण के लिए भी सरकारी, गैर सरकारी संगठनों द्वारा तमाम सुविधाएँ उपलब्ध कराई जा रही हैं। प्रवृत्ति परक धारा अधिकांश लोगों के जेहन से उतरी रहती है। हमें उस पर विशेष ध्यान देना है। पू० गुरुदेव द्वारा इस संदर्भ में दिए गए मार्गदर्शन का सारांश इस प्रकार है। १. श्रमशीलता २. प्रामाणिकता ३. सहकारिता

श्रमशीलता :- यह मनुष्य के स्वास्थ्य और उद्यमिता के लिए अत्यंत आवश्यक है। इसके तीन पक्ष है :-

(क) श्रम के प्रति गौरव का बोध (डिगिनिटी ऑफ लेबर):-जो व्यक्ति श्रम को हीन मानता है वह उद्यमी हो ही नहीं सकता। श्रम से बचने की प्रवृत्ति उसे आलसी, रोगी, कामचोर बना देगी। वह परावलम्बी हो जायेगा।

(ख) श्रम करने की क्षमता (कैपैसिटी, स्टैमिना) :- श्रम करने की क्षमता सतत अभ्यास से बढ़ती है। यदि यह क्षमता बढ़ाई नहीं गई है तो व्यक्ति चाहते हुए भी स्पर्धा में टिक नहीं सकेगा। जल्दी थक जाने के कारण दौड़ में पिछड़ जायेगा।

(ग) श्रम की सृजनात्मकता (क्रिएटिविटी ऑफ लेबर) :- लोग लड़ाई-झगड़े के लिए, व्यसनों की पूर्ति के लिए बहुत श्रम करते देखे जाते हैं, लेकिन सृजन कार्यों की बात आते ही ऊबने या कतराने लगते हैं। सृजनशील श्रम की प्रवृत्ति उद्यमी के लिए अनिवार्य है।

२. प्रमाणिकता :- प्रमाणिकता के भी तीन पक्ष हैं :-

(क) व्यक्तित्व की प्रामाणिकता :- यदि उद्यमी व्यक्ति के व्यक्तित्व के बारे में जन मान्यता गलत है, उसे स्वार्थी, छली माना जाता है तो उसके प्रति लोग अविश्वास ही रखेंगे। अविश्वास के रहते कोई भी कार्य पनपना कठिन हो जाता है।

(ख) उत्पाद की प्रामाणिकता :- जो उत्पाद तैयार किए जा रहे हैं, गुणवत्ता एवं मूल्य की दृष्टि से प्रामाणिक सिद्ध होने चाहिए। जनता की इस कसौटी पर जो उत्पाद खरा सिद्ध नहीं होता, वह चल नहीं पाता।

(ग) व्यवस्था तंत्र की प्रामाणिकता :- उद्यमी का तंत्र भी प्रामाणिक होना चाहिए। उसके दो पक्ष हैं- १. नैतिक (मॉरल) २. कानूनी (लीगल)।

१. नैतिक (मॉरल) :- नैतिक दृष्टि से सही उत्पाद, सही कीमत, लाभ का ठीक-ठीक बँटवारा और परस्पर पारदर्शिता जरूरी है।

२. कानूनी (लीगल):- कानूनी दृष्टि से भी उत्पादन के अधिकार, बिक्रीकर, आयकर आदि नियमों का ठीक प्रकार अनुपालन जरूरी होता है। कानूनी क्षेत्र में भावना या भोलेपन की कोई सुनवाई नहीं होती। उन्हें तो हर बात के नियमानुसार लिखित प्रमाण की दरकार होती है। इसलिए यज्ञीय भावना से, जनसेवा की दृष्टि से किए जाने वाले प्रयोगों में भी कानूनी खानापूरी उसी तत्परता से की जानी चाहिए जैसे विशुद्ध व्यावसायिक संस्थान करते हैं।

उपरोक्त तथ्यों को दृष्टिगत रखते हुए यह अति आवश्यक है कि **स्वावलम्बन आन्दोलन का तंत्र नैतिक व कानूनी मर्यादाओं की दृष्टि से भी प्रमाणिक बने।**

(iv) बिकाऊ नहीं टिकाऊ प्रगति :-

हमारे स्वावलम्बन आन्दोलन को टिकाऊ प्रगति की मर्यादाओं को ध्यान में रखना चाहिए। आजकल के विशुद्ध व्यावसायिक क्षेत्र में भी टिकाऊ विकास (सस्टेनेबिल डैवलपमैण्ट) की बात की जा रही है। हमारा आन्दोलन तो ऋषि प्रणीत है, इसलिए इस दिशा में विशेष ध्यान देना चाहिए। टिकाऊ व्यवस्था का अति महत्त्वपूर्ण सूत्र है -"जहाँ जनसामान्य के हित की रक्षा नहीं हो रही है वह क्रम टिकाऊ नहीं हो सकता।" गोस्वामी तुलसीदास ने लिखा है "चौदह भुवन एक पति होई, भूतद्रोह तिष्ठइ नहि सोई" अर्थात् चौदह लोकों पर किसी का शासन हो फिर भी वह जन हित की उपेक्षा करके टिक नहीं सकता। अस्तु टिकाऊ स्वावलम्बन तंत्र के लिए जरूरी है :-

१. केवल उद्यमियों की सफलता नहीं, क्षेत्रीय जन-समाज के हितों को ध्यान में रखना।

२. जिस क्षेत्र में उद्योगों का विकास किया जा रहा है, उसी क्षेत्र के प्रतिभाशालियों को उसके लिए प्रेरित-प्रशिक्षित किया जाए। बाहर से उत्साहवर्धन एवं प्रशिक्षण का कार्य तो किया भी जा सकता है, लेकिन प्रत्यक्ष जिम्मेदारी क्षेत्रीय लोगों को सँभालनी चाहिए।

३. क्षेत्र के कच्चे माल/उत्पादों (रॉ मेटेरियल्स) को पक्के उत्पादों में बदलने का तंत्र उसी क्षेत्र या निकटवर्ती क्षेत्र में किया जाये।

४. क्षेत्र की आवश्यकता की अधिकांश पूर्ति क्षेत्रीय उत्पादन से की जाए। जो बचे उसे ही बाहर बिकने भेजा जाए। जो अपने क्षेत्र में तैयार न हो सके, उसे ही बाहर से मँगाया जाये।

५. उद्योगों के लिए प्राकृतिक संसाधनों का उपयोग प्रकृति के साथ यज्ञीय मानसिकता से किया जाय।

उक्त सूत्रों को ध्यान में रखकर स्थापित और संचालित की जाने वाली स्वावलम्बी इकाइयाँ निश्चित रूप से लौकिक सफलता और पुण्य दिलाने वाली सिद्ध होगी।

(v) आन्दोलन के संचालन में सावधानी बरतें, मर्यादाएँ न तोड़ें, प्रामाणिक बने रहें :-

समय की माँग और क्षेत्र की आवश्यकता के आधार पर गायत्री परिवार की तमाम इकाईयों ने कई प्रकार के कुटीर उत्पाद तथा जड़ी-बूटियाँ एवं गौमूत्र

आदि से औषधियाँ तैयार करने, उनका विपणन करने की व्यवस्था बनाई है। ऐसा करना अच्छा तो है, लेकिन साथ ही उनकी यह भी जिम्मेदारी बनती है कि वे उत्पादन एवं विपणन सम्बन्धी कानूनी नियमों की आपूर्ति ठीक से करें, अन्यथा उन्हें कभी भी परेशानी में पड़ना पड़ सकता है, जैसे :-

* उत्पादन एवं विपणन का हिसाब ठीक से रखा जा रहा है या नही? बिक्रीकर एवं आयकर सम्बन्धी नियमों का अनुपालन हो रहा है या नहीं? गौ आधारित या अन्य दवाओं के निर्माण के संदर्भ में फार्मेसी एक्ट के अनुसार पंजीयन (रजिस्ट्रेशन) कराया गया है या नहीं?

* मिशन की कई शाखाओं ने अपने-अपने ढंग से रजिस्ट्रेशन करा रखे हैं, लेकिन बहुत सी इकाइयों का ध्यान जानकारी के अभाव में इस ओर नहीं है। उन्हें इस दिशा में गंभीर होकर सोचना चाहिए और व्यवस्था बनानी चाहिए। किसी पंजीकृत इकाई के साथ संबद्धता (एफिलिएशन) लेकर अथवा स्वयं पंजीयन कराकर ही काम आगे बढ़ाना चाहिए।

* कई इकाइयाँ अपने उत्पादों पर "शान्तिकुञ्ज के तत्वावधान में" का लेविल लगाकर शान्तिकुञ्ज की प्रामाणिकता का अनुचित लाभ उठाना चाहती हैं, यह सर्वथा गलत है।

'तत्वावधान' का अर्थ होता है कि अनुक संस्थान के समस्त नियंत्रण के अन्तर्गत यह कार्य चल रहा है। जब कि सच्चाई यह है कि क्षेत्रीय उत्पादों की गुणवत्ता और कार्यशैली पर शान्तिकुञ्ज का कोई नियंत्रण नहीं होता। शान्तिकुञ्ज में प्रशिक्षण लेकर या यहाँ से प्रकाशित फार्मूलों के अनुसार उत्पाद बनाने पर भी 'तत्वावधान' का लेबिल लगाना नैतिक एवं कानूनी दृष्टि से अनुचित है, **ऐसा न करें।** यदि कभी कोई समस्या खड़ी हुई तो ऐसा करने वालों को कानूनी नियमों के उल्लंघन के साथ जनता को भ्रम में रखने के आरोपों को भी झेलना पड़ सकता है।

२. गरीबी

२.१ गरीबी व उसका मूल कारण

गरीबी से तात्पर्य है वह आर्थिक तंगी, जो अखरे और जिसके बिना जीवन निर्वाह में अड़चन पड़े। अपने देश में अधिकांश लोगों की ऐसी मनः स्थिति और परिस्थिति है। भौतिक दृष्टि से इसके अनेक कारण है-जैसे पूंजी का अभाव, साधानों की कमी, परिस्थितियों की प्रतिकूलताएँ, प्रकृति का असहयोग, भाग्य विधान, सहयोग देने वालों की अनुदारता , प्रतिस्पर्द्धा विरोधियों का व्यवधान आदि। परन्तु प्रमुख कारण दो ही हैं- (i) अदक्षता (ii) रोजगारों का न मिलना। यदि इन दोनों का हल ढूँढ़ लिया जाय तो "**गरीबी हटाओ**" आन्दोलन को अधिकांश सफलता मिली, समझी जा सकती है, अन्यथा गरीबी के दबाव में व्यक्ति दिन-दिन पिछड़ता जाएगा। अपनी उमंगों को भी गँवा बैठेगा, जो उन्नतिशील स्तर पर पहुँचने की पृष्टभूमि बनाती हैं।

२.२ अदक्षता व उस का गरीबी से सम्बंध

(i) **अदक्षता** :- मनुष्य की अपनी आन्तरिक एक विशेष मौलिक क्षमता (इनहेरेन्ट इनर पोटेन्सियल) होती है। अभ्यास के अभाव में उसको विकसित न किया जाना अदक्षता कहलाता है। इसे अपनी व्यवस्था बुद्धि एवं कौशल को विकसित करने का अभाव भी कह सकते हैं। सामान्यतः लोग अर्थ सहयोग के अभाव को गरीबी का प्रमुख कारण समझते हैं। यह अनुचित नहीं है परन्तु अर्थ सहयोग मिलने पर भी अदक्षता के रहते हुए उसका सदुपयोग नहीं बन पाता।

(ii) दक्षता की भूमिका तथा उसके अभाव में दुष्परिणाम :-

मनुष्य की सामर्थ्य असाधारण है। उसका पूरा उपयोग बन पड़ने पर निर्वाह की मौलिक आवश्यकताओं में कमी पड़ने जैसी दुर्घटना घटित नहीं हो सकती। पशु-पक्षी सर्वथा साधन रहित होते हुए भी शरीर यात्रा की आवश्यक साधन सामग्री अपनी अविकसित संरचना के सहारे भी जुटा लेते हैं और क्रीड़ा-कलोल करते, चहकते-उछलते जिन्दगी काट लेते हैं, पर मनुष्य ही क्यों दरिद्रता के चंगुल में जकड़ा रहता है? उसे ही अभावग्रस्तता के कारण पग-पग पर अपने अरमानों को क्यों कुचलना पड़ता है। अभावजन्य कष्ट सहना, उसके लिए भाग्य को अथवा जिस-तिस को दोष देते रहना एक बात है और अपनी

दक्षता एवं तत्परता को बढ़ाते हुए प्रगति का पथ प्रशस्त करना सर्वथा दूसरी। जिसमें चेतना जागृत होती है, उपाय खोजती है, अपनी श्रमशीलता व इच्छाशक्ति को जगाकर उसे आगे बढ़ने की दिशा में कुछ करने के लिए कुछ बदलने के लिए बाधित करती है, उसके लिए मार्ग अवरूद्ध नहीं रह सकता। दरिद्रता उसके लिए अनिवार्य नियति बनकर नहीं रह सकती।

अर्थ सहयोग अनुचित नहीं है, किन्तु ध्यान यह भी रखा जाना चाहिए कि कुछ पा लेना एक बात है और उसका सही रीति से सदुपयोग कर सकना सर्वथा दूसरी। यदि अभावजन्य अंसतोष को न उभारा जा सका और **गरीबी का मूल कारण अपनी दक्षता और व्यवस्था में कमी को दोषी न ठहराया जा सका, तो पिछड़ेपन का समाधान संभव न हो सकेगा। बाहर से दी हुई सहायता पिछड़ी प्रकृति के साथ जुड़े रहने वाले अनेकानेक छिद्रों में होकर बह जाएगी और फूटे घड़े में पानी टिक न सकने का उदाहरण बनेगी।** मनुष्य की प्रगति का इतिहास बताता है कि गई गुजरी परिस्थितियों में जन्मे हर मनस्वी को आगे बढ़ने का मार्ग इसी प्रकार मिला है। जो इसकी उपेक्षा करते रहे, साधनों के बाहुल्य को ही सब कुछ मानते रहे वे दक्षता के अभाव में पूर्वजों की संचित सम्पदा को भी अपनी कुपात्रता के कारण गँवाते हुए चले गए और राजा से रंक बन गए।

भौतिक दृष्टि से दरिद्रता के अनेक कारण दिख सकते हैं। इतने पर भी इस तथ्य को पत्थर की लकीर की तरह मानकर चलना चाहिए कि दरिद्रता का सबसे बड़ा कारण मनुष्य के अपने ही व्यक्तित्व के साथ घुला हुआ अवरोध मात्र है। अदक्ष, अनुत्साही, अव्यवस्थित अस्त-व्यस्त व्यक्ति पिछड़ेपन से कदाचित ही कभी छुटकारा पा सके। अतः अर्थ सहयोग की तरह दारिद्रता से पीड़ित लोगों को यह सोचने के लिए प्रोत्साहित किया जाय कि उनकी दक्षता और तत्परता में कमी किए रहने वाला स्वभाव ही उनकी खुशहाली में बाधक बनकर खड़ा है।

(iii) अदक्षता के कारण :-

अदक्षता के सबसे बड़े कारण है - आलस्य और प्रमाद।

आलस्यः- शरीर को परिश्रम से दूर रखने की आदत आलस्य कहलाती है। आलसी लोगों को अस्वस्थता एवं दरिद्रता घेरे रहती है। आलस्य से बढ़कर मनुष्य का कोई दूसरा शत्रु नही। अभ्यास के अभाव में आलसी लोगों की दक्षता विकसित नहीं होती।

प्रमाद :- जो लोग उचित-अनुचित का भेद नहीं करते, उपयुक्त अनुपयुक्त की परख करने का कष्ट नहीं उठाते और बुद्धि को वास्तविकता अवास्तविकता का विश्लेषण का बोझ नहीं उठाने देते, ऐसे लोग मानसिक आलसी कहलाते हैं।

मानसिक दृष्टि से आलसी बने हुए व्यक्ति अपनी मौलिकता, विवेकशीलता, विशेषता एवं श्रेष्ठता खो बैठते हैं। एक प्रकार से वे पड़ौसियों के मानसिक गुलाम बन जाते हैं। आस-पास के लोग जैसा कुछ अच्छा-बुरा सोचते-मानते हैं उसी भेंड़ धंसान में उन्हें भी अपना गुजारा करना पड़ता है। कहते हैं एक भेंड़ जिधर चलती है, उधर ही पीछे वाली भेंड़ भी चलने लगती हैं। आगे वाली भेंड़ कुँए में गिरे तो पीछे वाली भी अगली का अनुकरण करती हुई कुँए/खड्डे में गिरती चली जाती है। 'मानसिक दासता एवं बौद्धिक आलस्य का यही चिन्ह है'।

प्रमाद एक प्रकार की अपंगता है, जो प्रायः मनः क्षेत्र पर छाई रहती है। उस प्रमाद को क्या कहा जाय, जो उज्ज्वल भविष्य के स्वप्न देखना तक सहन नहीं करता और भाग्य के भरोसे किसी प्रकार जिन्दगी के दिन काटते रहने की बात सोचकर अनिवार्य क्रियाशीलता न अपनाकर निष्क्रिय हो बैठता है। **गरीबी से ग्रसित लोगों में से अधिकांश लोग मानसिक अवसाद के चंगुल में फँसे हुए होते हैं।** छप्पर फाड़कर धन बरसने जैसे मीठे सपने उन्हें भले ही दिख जाते हों।

२.३ जीवन भाग्य प्रधान नहीं कर्म प्रधान

(i) पुरुषार्थ वादी भारतीय जीवन दर्शन :-

भारतीय दर्शन का प्रत्येक आस्थावान सदा से पुरुषार्थवादी, कर्मवादी रहा है। मनुष्य अपने भाग्य का निर्माता आप है, अप्दीपोः भव, अकेला चलो रे आदि महापुरुषों के कथन इसी तथ्य की ओर संकेत करते हैं कि मनुष्य के भीतर अनन्त शक्तियों का समुद्र लहरा रहा है यदि वह अपनी शक्तियों का सदुपयोग करे तो वह उन्नति के उच्च शिखर पर पहुँच सकता है। पुरुषार्थ में परिस्थितियों को बदल डालने की पूरी-पूरी सामर्थ विद्यमान है। मानव के पुरुषार्थ को जाग्रत करने के लिए ही भगवान ने उसके भविष्य को गोपनीय रखा है।

प्राचीन काल में यही भारतीय दर्शन था। यहाँ हर व्यक्ति इसी ढंग से सोचता था, इन्ही भावनाओं के आधार पर अपार उत्साह से पुरुषार्थ करता था। हमारी इन्ही आस्थाओं ने तो हम ३३ कोटि भारतवासियों को समस्त विश्व में तैतीस कोटि देवताओं के नाम से विख्यात कराया था और यह भारत भूमि **'स्वर्गादपि गरीयसी'** कहकर सम्मानित की जाती थी।

आज हमारी स्थिति सोचनीय, दयनीय है, क्योंकि जीवन दर्शन उलट गया। हम पुरुषार्थवादी कर्मठता को तिलांजलि देकर मानसिक दासता के जंजाल में जकड़े गये और दीन-हीन, अर्कमण्य, कायर एवं अविवेकी लोगों की तरह भाग्यवाद का पल्ला पकड़ कर बैठ गये।

(ii) भाग्यवाद २००० वर्ष के अन्धकार युग की देन :-

भाग्यवाद पिछ्ले २००० वर्ष के अन्धकार युग के आक्रमणकारियों, अत्याचारियों, सामंतवादियों की देन है। अत्याचारियों ने अपने अत्याचारों से पीड़ित लोगों को विद्रोह कर उतारु न होने देने के लिए यह भाग्यवाद का सम्मोहन अस्त्र चलाया। इसे क्लोरोफोर्म, अफीम की गोलियों की तरह इस्तेमाल किया। आपरेशन करते रोगी का कराहना, हरकत करना बन्द रखें इस के लिए क्लोरोफोर्म नामक दवा सुंघा दी जाती है। उसे सूंघ कर रोगी का मस्तिष्क शिथिल हो जाता है, हाथ पैर शिथिल हो जाते हैं, शरीर सुन्न हो जाता है। ऐसी स्थिति में लाकर लोग मनचाहे ढंग से चीरफाड़ करते हैं।

अन्याय पीड़ित लोगों के मन में प्रतिकार की, विद्रोह की आग न भड़कने लगे इसी लिए अनाचारी लोगों ने **भाग्यवादी विचारधारा** तथाकथित पंडितों व विद्वानों के माध्यम से प्रचलित कराई। वे स्वयं इस सिद्धान्त का प्रतिपादन करते तो संभव है लोगों को आशंका होती और उन की बात न मानते। पर जब पण्डित लोग विद्वान लोग संस्कृत भाषा में लिखे श्लोकों के सहारे किसी सिद्धान्त का प्रतिपादन करते हैं तब भोली, भावुक, श्रद्धालु एवं भारत जैसे धार्मिक देश की जनता को कोई आपत्ति होनी ही क्यों थी।

(iii) भाग्यवाद हमें नपुंसक और निर्जीव बनाता है :-

भाग्यवाद हमें वस्तु स्थिति को समझने और निराकरण करने की क्षमता से वंचित रखता है। उस से हमारा विवेक कुन्ठित होता है और तब विचार एवं खोजबीन करने में रुचि नहीं रह जाती। यह स्थिति मानवी प्रगति में भारी बाधा है।

अभावों और कठिनाइयों की वास्तविकता तभी समझ में आती है जब उस का मूल कारण विदित हो और यह जानकारी तभी संभव है जब मस्तिष्क की गतिशीलता को भाग्यवाद जैसी कुंठाओं ने अवरूद्ध न कर रखा हो।

(iv) कर्म से भाग्य का निर्माण :-

जिस समाज के मनुष्य काम करना अपना धर्म समझ लेते हैं और केवल अपने निर्वाह के लिए ही नहीं समस्त देश तथा संसार को एक इकाई और अपने को उस का एक अंश मानकर सब के हित की दृष्टि से सच्चे हृदय से काम करने लगते हैं तो उस की प्रगति को, उसके सौभाग्य को संसार में कोई नहीं रोक सकता। गीता में ऐसे कर्म की ही बात कही गई है।

*** कर्म ही प्रधान समझें कर्मठता अपनाएँ :-**

"वस्तुतः इस संसार में कर्म की ही प्रधानता है, भाग्य यदि कोई वस्तु होता भी हो तो उसे अपने कर्मों का प्रतिफल ही कहना चाहिए। कर्मों के द्वारा यदि बुरे भविष्य के बुरे परिणामों की स्थिति हमने उत्पन्न की है, तो हम यह भी कर सकते हैं कि श्रेष्ठ कर्मों का सम्बल पकड़ें और उज्ज्वल भविष्य का निर्माण करें।"

*** अपने भाग्य के निर्माता हम आप है :-**

"भाग्य और कुछ नहीं पुरुषार्थ की छाया मात्र है। कर्मशील व्यक्ति का भाग्य अनुचर की तरह उसके पीछे पीछे फिरता है। गंभीरता पूर्वक अपनी कार्य पद्धति एवं विचारधारा में रहने वाली त्रुटियों को ढूढ़ना चाहिए और उन के सुधारने के लिए तत्परतापूर्वक कटिवद्ध हो जाना चाहिए। हमारा भाग्योदय होकर रहेगा। भाग्यवान बनकर रहेंगे।"

3. श्रमशीलता को स्वावलम्बन का आधार बनाना होगा

३.१ समाज की वर्तमान स्थिति और श्रमहीनता से उपजी सामाजिक व व्यक्तिगत समस्याएँ

(i) श्रम करने में बडप्पन घटता है -

यह मान्यता हर अनीति व कुप्रथा की जड़ है।

* सम्पत्ति शारीरिक और मानसिक श्रम की संयुक्त परिणति है। शारीरिक श्रम के अभाव में अकेले मानसिक श्रम शोषण व घोटालों को जन्म देता है। इसे दुर्भाग्य ही कहना चाहिए कि अपने समाज में पिछले दिनों श्रम की अप्रतिष्ठा होती रही, श्रम करने में बड़प्पन घटने की मान्यता बढ़ती रही है। श्रमिक को हेय दृष्टि से देखा और छोटी जाति का बताया जाता रहा। जबकि आराम-तलब और विलासिता का अनुत्पादक जीवन जीने वाले अमीरों को सम्मान मिलता रहा, उनके सम्मुख लोगों का सिर झुकता रहा। इसका अर्थ प्रकारान्तर से उस परम्परा को स्वीकार शिरोधार्य करना हुआ। लोग ललचाने और उसी मार्ग पर चलने लगे। ऐसी दशा में बिना श्रम किए अमीर बन जाने का एक ही मार्ग रह गया अनीति और भ्रष्टाचार, उसी को अपना कर लोग सुविधा और प्रतिष्ठा का दुहरा लाभ अर्जित करने लगे। बात यहाँ तक बढ़ी कि अमीर अनाप-सनाप अपव्यय करने लगे। जेवर, शृंगार, ठाट-बाट, प्रदर्शन इसी मान्यता की परिस्थिति कहा जा सकता है। खर्चीले प्रदर्शनों वाली शादियों के पीछे यही मान्यता काम करती है। ऐसी मान्यता जिसने समाज की आर्थिक दृष्टि से रीढ़ ही तोड़कर रख दी। अपने समाज में जो अनेकानेक कुप्रथाएँ दीख पड़ती हैं, उनके पीछे श्रम की अवहेलना और किसी प्रकार समृद्ध बन जाने की ललक का बहुत बड़ा हाथ है। गरीब चोरी करे, भुखा उठाई-गिरी पर उतरे, तो कारण समझ में आता है; पर बिना परिश्रम अधिक सुविधा सम्पन्न बनने की लिप्सा तो ऐसी ही परिस्थितियाँ उत्पन्न करेंगी, जिसमें चैन से रहना और चैन से रहने देना संभव ही न हो सके। आज जो गरीबी चारों ओर मुँह बाए खड़ी है, इसका एक बहुत बड़ा कारण श्रम की उपेक्षा ही है।

* आर्थिक आवश्यकता अनुभव करते हुए भी काम से जी चुराने का दोष लोकमानस में ऐसी जड़ जमा चुका है कि लोग या तो तंगी भुगतते हैं या फिर दूसरों पर भार बनते हैं। बहुत हुआ तो ऐसे कार्य करने लगते हैं, जिनमें छल, प्रपंच रचने जैसे सुगम विधियाँ ढूँढ़कर उल्लू सीधा करते रहें। भूत-पलीत झाड़ने वाले, टोना-टोटका, भविष्य कथन, देवी-देवताओं से मनोकामना पूरी कराने का सब्ज बाग दिखाने वाले प्रयत्न इसी श्रेणी में आते हैं, जो धन पाने के इच्छुक तो है, पर उसके लिए पसीना बहाने को तैयार नहीं। जुआ फँसने, लाटरी खुलने, जमीन में गड़ा खजाना निकलने जैसे दिवास्वप्न देखने वाले भी कल्पनाएँ तो आकाश-पाताल जैसी करते रहते हैं, पर मेहनत करने का व्रत होने पर इस प्रकार पसर जाते हैं मानो सांप सूँघ गया हो। हराम की कमाई में बाप-दादों की जायदाद पर झगड़ा और बेटे के विवाह में दहेज माँगने जैसी अनैतिक सूझ भी ऐसे लोगों को सूझती है, जिन्हें धनी तो बनना अभीष्ट है, पर परिश्रम वाला रास्ता अपनाना स्वीकार नहीं। बड़े अपराध तो दुस्साहसी ही कर पाते हैं, पर विक्रय की वस्तुओं में मिलावट करने, कम तौलने, कम नापने, झांसा-चकमा देने जैसे सस्ते और सुगम छल-कपट अपना लेने में बहुतों को संकोच नहीं होता।

* निर्धारित मजदूरी लेकर पूरा काम न करने (कामचोरी) और अधिक पैसा पाने के फेर में आए दिन काम करने और कराने वालों के बीच कलह मची रहती है। इसका सीधा परिणाम होता है - कम उत्पादन, उसकी लागत में असाधारण वृद्धि हो जाना। यह कुचक्र अंततः राष्ट्रीय अर्थव्यवस्था को चरमरा देने वाला बनता है। शिक्षितों की बेकारी अपने ढंग की अजीब समस्या है। परिश्रम वाले काम करने में उन्हें अपनी पढ़ाई व्यर्थ गयी प्रतीत होती है। पढ़ाई का अर्थ आराम-तलबी का सुयोग मिलना समझा जाता है। वे कुर्सी मेज पर बैठकर ही काम करना चाहते हैं। पैत्रिक धंधा अपनाने में उन्हें हेठी लगती है; किन्तु इतनी नौकरियाँ कहाँ से आए, जो हर साल स्कूल कॉलेजों से निकलने वाले सभी को काम दे सकें।

(ii) श्रेष्ठता का झूठा भ्रम लोगों को भूखों मरने की नौबत लाता है :-

बहुत से लोग बौद्धिक और शारीरिक श्रम का सम्बंध प्रतिष्ठा और श्रेष्ठता से जोड़ते हैं। वे अपने मन में समझते हैं कि शरीरिक श्रम करना, खेती,

दस्तकारी, कारीगरी आदि कार्य छोटे लोगों के लायक होते हैं और जो दफ्तर में कुर्सी पर बैठकर कार्य करते हैं और १०-२० आदमियों पर हुक्म करते हैं, वे बड़े आदमी हैं। उन को यही भ्रान्ति खाए जाती हैं कि शारीरिक श्रम करने से हमें लोग छोटा समझने लगेंगे और समाज में हमारी प्रतिष्ठा घट जाएगी।

इस श्रेष्ठता के भूत ने अनेक लोगों के दिमाग में ऐसा घर कर लिया है कि वे सब तरह की कठिनाई सह लेते हैं, शारीरिक श्रम करने को तैयार नहीं होते। हमारे देश के शिक्षित नवयुवकों में ऐसे नमूने लाखों की संख्या में मिल सकते हैं। ये लोग हजार-पन्द्रह सौ रूपये की सरकारी या दफ्तरों की नौकरी करने के लिए बरसों तक सडकों की खाक छानते-फिरते हैं, जगह-जगह प्रार्थना पत्र देते हैं और इन्टरव्यू में सम्मिलित होने के लिए घर का हजारों रुपया खर्च कर देते हैं पर उन से यह नहीं होता कि घर की खेती या व्यवसाय में महनत करके अपना निर्वाह कर सकें या कोई मजदूरी या दस्तकारी कर के ५०-१०० रु० रोज कमा सकें।

३.२ श्रमशीलता क्यों आवश्यक है ?

(i) श्रम स्वयं एक वरदान है :-

परिश्रम जीवन का आधार है। यह वह चीज है जो हर मानव को विरासत में मिली है। शुरु से शरीर से काम लेना चाहता है। इसी काम लेने के कारण उसका शरीर बढ़ता और पुष्ट होता है। शारीरिक श्रम जीवन की प्रथम पूँजी है। इसलिए अपने शरीर से काम लेना हमारा पहला कर्तव्य है। हाथ-पॉव की दृढ़ता हर पग पर आवश्यक है। स्वाभाविक है कि जिन अंगों से हम काम न लेंगे वे कुछ दिनों में मुरझा जायेंगे। अभ्यास और श्रम से ही वे पुष्ट रह सकते हैं और अपना काम तत्परतापूर्वक करने योग्य बनते हैं। श्रम के अभाव में स्वस्थ रहना भी सम्भव नहीं है।

(ii) प्रगति का अमोघ साधन श्रम है :-

* धन का प्रत्यक्ष उत्पादन खेती, कारखानों और बाजारों से होता है पर मूलतः वह मनुष्य के समय व श्रम की कीमत/परिणिती है।

* भगवान ने श्रम करने योग्य शरीर, समय का सदुपयोग करने योग्य मस्तिष्क देकर धनी बनने और सुविधापूर्ण जीवन बिताने की सारी संभावनाएँ हर मनुष्य को पहिले से ही दी है

* ईश्वर प्रदत्त आन्तरिक शक्यों में जिस प्रकार मस्तिष्क व मन का महत्व है, इसी प्रकार शरीर में श्रम की महिमा है। श्रम शक्ति को नियोजित कर के मनुष्य यदि चाहे तो असंभव को संभव बना सकता है। फरहाद के पर्वत खोद कर नहर निकाल लाने के एकाकी प्रयत्न की कथा प्रसिद्ध है। उस जैसा सर्वथा साधन हीन व्यक्ति शीरी को प्राप्त करने की तीव्र आकांक्षा होने पर पहाड़ खोद कर नहर निकालने जैसी शर्त पूरी कर सकता है, टिटहरी अपने अण्डे वापिस पाने के लिए समुद्र को पाट लेने की ठान लेने पर अगस्त ऋषि के सहयोग से उस असंभव कार्य में सफलता प्राप्त कर सकती है, दो घन्टे निरन्तर का अध्ययन कर सन्त विनोबा जैसा व्यस्त व्यक्ति ३० वर्ष में समस्त प्रमुख भाषाओं का विद्वान बन सकता है, तो कोई कारण नहीं कि हमारी आन्तरिक प्रखरता प्रगति के मार्ग में उपस्थित होने वाली बाधाओं को समय-समय पर ढूंढती निकालती न रह सके।

* "समय को बर्बाद करने वाला और श्रम से जी चुराने वाला अपना शत्रु आप है। उसे बाहरी शत्रुओं की क्या आवश्यकता है? अपनी बरवादी के लिए यह दो दुर्गुण जिसने पाल रखे हैं उसे शनि और राहु की दशा की प्रतिक्षा न करनी पड़ेगी। उस के ऊपर साढे-साती नहीं अजर-अमर सत्यानाशी शनि देवता सदा ही चढे रहेंगे। राहु का दुर्दिन स्थायी रूप से उसके सर पर मंडराता रहेगा।"

(iii) श्रम एक प्रत्यक्ष देवता है :- श्रम हमारा ऐसा सहचर देवता है उसके प्रति यदि श्रद्धा एवं साधना की नीति अपनाएँ तो जो चाहते हैं वही दे सकता है। इस की तुलना राजा विक्रमादित्य के साथ रहने वाले अदृश्य वीरों एवं अल्लादीन के चिराग से की जा सकती है।

(iv) श्रम से ही जीवन निखरता है :- श्रमशील व्यक्तियों का मुख मण्डल सदैव चमकता हुआ दिखाई देता है और अकर्मण्य व्यक्ति सदैव क्लॉन्त, उद्विग्न, दु:खी और खोटी कल्पनाओं में फंसे देखे जाते हैं। परिश्रमी ही सबसे अधिक प्रसन्न और सन्तुष्ट रहते हैं। वे भले हीं भौतिक सम्पति, समृद्धि में बड़े न हों किन्तु उनका आन्तरिक धन जिसमें वे आन्तरिक सन्तोष, हल्केपन और प्रसन्नता का अनुभव करते हैं, संसार की सबसे बड़ी सम्पति है।

3.3 श्रम का सम्मान करें
(श्रम की प्रतिष्ठा को पुनः स्थापित किया जाए)

(i) गरीबी से छुटकारा पाने के लिए श्रम का सम्मान करने वाली राष्ट्रव्यापी मानसिकता बने :-

देश की, जन-साधारण की अर्थव्यवस्था सुधारने, गरीबी से छुटकारा पाने और स्वावलम्बी बनाने के लिए आवश्यक है कि श्रम का सम्मान करने वाला मानस बने। हमें श्रम को सम्मान देना चाहिए। धनिकों की तुलना में कर्मनिष्ठों को हर क्षेत्र में हर स्तर का सम्मान देना चाहिए। यह प्रचलन चल पड़े तो हरामखोरी की अपराधों में गणना होने लगेगी और श्रमजीवी अपने को गौरवान्वित हुआ अनुभव करेगा और श्रम के प्रति उत्साह बढ़ेगा। कितने ही देशों और समाजों के उदाहरण सामने हैं, जिन्होंने निजी दक्षता व श्रम संलग्नता को प्रमुखता दी और देखते-देखते सुसम्पन्न देशों की गणना में आ गए। द्वितीय विश्वयुद्ध में बुरी तरह आहत किए गए जापान, जर्मनी, रूस, इजराइल आदि देशों ने थोड़े समय में ही कितनी उन्नति कर ली? उसका विवरण जानकार आश्चर्य हांता है। कभी का अफीमची चीन आर्थिक रूप से कहाँ से कहाँ पहुँच गया। यह चमत्कार किन्हीं अनुदानों के आधार पर नहीं उपजे वरन् अपने देश की जनशक्ति को कष्टसाध्य कर्मठता में नियोजित करके ही प्रगति का अग्रगामी लक्ष्य पाया जा सका।

श्रम की प्रतिष्ठा बिना न तो आर्थिक उत्कर्ष हो सकेगा और न अपव्यय का वह बहाव रुकेगा, जो भरे घड़ों को भी कुछ ही समय में खाली कर देता है। युग ऋषि पं० श्रीराम शर्मा ने स्वावलम्बन को अनिवार्य रूप से श्रमशीलता से जोड़ा है और कहा है कि ***"स्वावलम्बन का उद्देश्य कुटीर उद्योगों, गृह उद्योगों तथा अन्य तरीके से अर्थोपार्जन तक सीमित नहीं हैं, अपितु ऐसी राष्ट्रव्यापी मानसिकता का निर्माण करना है, जो श्रम करने में संकोच न करे बल्कि श्रम की प्रतिष्ठा को स्वयं की प्रतिष्ठा एवं राष्ट्र की प्रतिष्ठा माने।"*** इसी के आधार पर व्यक्ति, समाज और राष्ट्र स्वावलम्बी बन सकेगा।

(ii) क्या करें, क्या करायें ?

(अ) श्रमशीलता की गरिमा समझी व समझाई जाए :-

आगे का युग श्रमशीलों का है। अगले दिनों आराम-तलब स्तर के लोग परजीवी माने जाएँगे और भिक्षुओं से भी गए-गुजरे समझे जाएँगे। अतः

स्वावलम्बन के लिए श्रमशीलता की गरिमा समझी और समझाई जाए। स्वावलम्बन हेतु हमें श्रम को पुनः प्रतिष्ठित करने के लिए इसके निम्न ३ पक्षों पर ध्यान देना होगा, तभी श्रम नव सृजन में लग सकेगा :-

(i) श्रम की गरिमा (ii) श्रम की क्षमता

(iii) श्रम की सृजनशीलता

(ब) प्रेरणा के लिए महान पुरुषों के उदाहरण एवं भारतीय दर्शन की जानकारी करना व कराना

*** श्रम के बिना आवश्यकता पूर्ण करना चोरी है :-** भारतीय जीवन दर्शन में ऋषियों ने श्रम को जीवन का अविछन्न अंग बनाया व माना था। इस दर्शन के अनुसार बिना श्रम के अपने आवश्यकता पूरी करना चोरी है। जिस तरह चोर किसी का धन, सम्पति चुरा कर अपनी आवश्यकता पूर्ण करता है वैसे ही श्रम के अभाव में जीवन की साधन-सम्पति जुटाना अथवा दूसरों के श्रम से उपार्जित वस्तुओं का उपभोग बिना श्रम का बदला चुकाये करना चोरी के साथ ही दूसरों का शोषण है। इसीलिए भारतीय जीवन व्यवस्था में हमारे ऋषियों ने पहले इसका व्यवस्थित कार्यक्रम बनाया था और उसके अभ्यास के लिए जीवन के प्रारंभ के २५ वर्षों में ब्रह्मचारी को गुरु के आश्रम में रह कर कठोर श्रम करना पड़ता था। सभी महान पुरुषों ने जीवन के इस महत्वपूर्ण दर्शन को समझ कर श्रमशीलता को अपने जीवन में अपनाया है जो निम्न उदाहरणों से स्पष्ट है :-

* राजा जनक हल चलाकर गुजारे का धान्य पैदा करते थे और जीवन निर्वाह की वस्तुएँ उपलब्ध करते थे। राष्ट्रीय कोष का पैसा प्रजा हित में ही लगाते थे।

* महारानी विक्टोरिया निजी रूप में धन कुबेर थीं। पर वे खाली समय में अपने हाथों से गरीबों के लिए कपड़े सिया करतीं थीं और उन्हें स्वयं बाँटते हुए उपकार का आनन्द लिया करतीं थीं।

* बादशाह नसिरुद्दीन के बारे में भी ऐसा ही सुना जाता है कि वे टोपियाँ सींकर अपना काम चला लेते थे और प्रजा के धन को उसी की भलाई के काम में खर्च करते थे।

* महात्मा गाँधी चरखा कातकर अपना काम चलाते थे।

* विनोबा भावे नित्य प्रातः ५ किलो आटा पीसते थे और उससे अपना काम चलाते थे।

* आध्यात्मिक, साधनाओं में लीन ऋषिमुनि भी वन के कन्दमूल फल अथवा खेत में बिखरे पड़े रहने वाले दानों से जीवन निर्वाह कर अपना सम्पूर्ण समय लोक कल्याणार्थ आध्यात्मिक साधनाओं में लगाते थे।

हम में से प्रत्येक की दृष्टि यही रहनी चाहिए, कि श्रम उपार्जन के आधार पर औसत नागरिक स्तर का निर्वाह अपनाएँ और जो कुछ अतिरिक्त बचा रहता है, उसे सत्वृत्ति संवर्धन के परमार्थ प्रयोजनों मे नियोजित करते रहें। यह न्यायोचित भी और मानवी गरिमा के अनुरूप भी, साथ ही इस विधा को अपनाने पर हाथोहाथ आत्म संतोष मिलता है, उसे किसी भी सांसारिक प्रसन्नता प्रदान करने वाले अवसर से कम नहीं आँका जाना चाहिए। ऐसी सदाशयता अपनाने वालों को जो श्रेय-सम्मान मिलता है, उसे स्वर्गीय आनन्द के साथ जोड़ा जा सकता है। इसे प्राप्त कर सकना उन्ही के लिए संभव है, जो कठिन श्रम करके भी "सौ हाथों से कमाते और लोकहित में हजार हाथों से खर्च करते हैं।"

*** परिग्रह का निषेध :-**

आवश्यकता से अधिक उत्पादन का संग्रह करते रहने से जब आवश्यकता पड़ने पर सरलता से उसकी पूर्ति हो जाती है तो श्रम की आवश्यकता महसूस नहीं होती और मनुष्य श्रम से जी चुराने लगता है। इसीलिए भारतीय जीवन-दर्शन में परिग्रह का निषेध करके दान, त्याग, परोपकार को आवश्यक धर्म-कर्तव्य बताया गया है जिससे मनुष्य के पास कुछ संग्रह ही न हो और वह श्रम के लिए सदैव तैयार रहे।

*** श्रम स्वेच्छा पूर्वक किया जाना चाहिए (श्रम से प्रेम करना ही श्रम का सही आधार है) :-**

श्रम स्वेच्छा पूर्वक किया जाना चाहिए। दबाव द्वारा अथवा किसी भय के कारण श्रम एक भार बन जाता है और जीवन के आकर्षण को नष्ट कर देता है। श्रम मे जो सुखद आनन्द मिलना चाहिए वह नहीं मिलता। दबाव से मनुष्य का शरीर काम में लगा रहता है किन्तु मन साथ नहीं देता। ऐसी अवस्था में काम को टालने अथवा उसको जैसे-तैसे पूरा करने की भावना अथवा सुघड़ता से करने की लगन के अभाव में कार्य के उपयुक्त परिणाम की आशा नहीं की जा सकती ।

श्रम से प्रेम करना ही श्रम का सही आधार है। प्रेमपूर्वक खूब श्रम करना और श्रम से उत्पन्न आमदनी, उत्पादन का भाग जरूरी आवश्यकता की पूर्ति में लगाकर शेष को समाज की सेवा में जन कल्याण में लगा देना और फिर श्रम करने के लिए तैयार रहना श्रम की प्रतिष्ठा के लिए आवश्यक है।

आवश्यकता :-

आवश्यकता आज इस बात की है कि लोकमानस में घुसी उपरोक्त स्तर की अवांछनीयता (कामचोरी, हरामखोरी) को निरस्त कर सकने वाले ऐसे प्रचण्ड आन्दोलन को जन्म दिया जाय, जो जन-जन में कठोर श्रम करने, उत्पादन बढ़ाने की ललक जगाए। अवांछनीय मान्यताओं को जड़-मूल से उखाड़ फेंकने के लिए कटिबद्ध होकर वातावरण बदलकर ही दम ले। प्रश्न काम तलाशने का नहीं वरन् यह है कि परिश्रम लगन, सूझबूझ व ईमानदारी के साथ जो भी काम सामने हो, उसे करने लग जाया जाय। निठल्लेपन को अभिशाप और तत्परता को वरदान माना जाय। उसके साथ स्वावलम्बन का, आत्म गौरव और उज्ज्वल भविष्य का दर्शन किया जाय। बैठे से बेगार भली वाली उक्ति में एक अति महत्त्वपूर्ण तथ्य सन्निहित है। आरम्भ में छोटा काम मिले तो हर्ज नहीं, उसके सहारे अपने स्वभाव का परिष्कार तो होगा ही। लगन के साथ जो भी काम किया जाता है, वह करने वाले की दक्षता बढ़ाता है और क्रमशः ऐसे अवसर प्रदान करता चला जाता है कि गौरवान्वित करने वाली प्रगति खिंचती-दौड़ती पास चली आए। संसार के सभी प्रगतिशीलों का इतिहास इसी उपक्रम पर आधारित रहा है।

४. स्वावलम्बन एवं बेरोजगारी निवारण हेतु कुटीर उद्योग का सहारा लेना होगा

४.१ आजादी के बाद अपनाई गयी औद्योगिक नीति एवं उसके दुष्परिणाम

(i) अर्थव्यवस्था को स्वावलम्बी व सुदृढ़ बनाने के प्रमुख आधार :-

किसी भी राष्ट्र की अर्थव्यवस्था को स्वावलम्बी व सुदृढ़ बनाने के दो महत्त्वपूर्ण स्तम्भ हैं-कृषि व उद्योग, जिसके सहारे अर्थव्यवस्था का ताना-बाना बुना जाता है, किन्तु इनका स्वरूप प्रत्येक देश के लिए एक सा रहे, ऐसा सम्भव नहीं हो सकता। अपनी भौगोलिक व सामाजिक स्थिति के अनुसार ही उसका स्वरूप बनाना पड़ता है। यदि अपनी स्थिति के अनुरूप इसकी नीति नहीं बनाई जाती तो इसके सत्परिणाम निकलना शंसयपूर्ण ही रहता है।

(ii) अपने राष्ट्र की विशेष स्थिति एवं आवश्यकता :-

अपने राष्ट्र की स्थिति दूसरे देशों से भिन्न है। अपना देश मूलतः ग्राम प्रधान एवं कृषि प्रधान देश है। इसके अनुरूप ही इसकी आवश्यकताएँ भी हैं। इसके अतिरिक्त हमारे यहाँ आबादी एवं कृषि भूमि का अनुपात दूसरे देशों से भिन्न है। यहाँ आबादी की सघनता है। दुनियाँ की कुल आबादी का १६% और कृषि योग्य भूमि का ६% भाग हमारे यहाँ उपलब्ध है। स्पष्ट है कि प्रति यूनिट भूमि पर कार्य करने के लिए श्रम अधिक उपलब्ध है। समृद्ध देशों में काम अधिक व श्रम शक्ति कम है, इसलिए उन्हें महँगा श्रम खरीदना पड़ता है या फिर स्वयं चालित मशीनें लगानी पड़ती है। वहाँ हर श्रम जीवी को आसानी से अच्छे पैसे वाला काम मिल जाता है। उद्योगों का मशीनीकरण करना ऐसे देशों की आवश्यकता है। हमारे देश की स्थिति की आवश्यकता है कि उपलब्ध श्रम का सुनियोजन किया जाय। मशीनीकरण का उद्देश्य श्रम को सरल व उत्पादक बनाना तो हो सकता है, श्रम को बेकार करना नहीं।

(iii) आजादी के बाद यूरोप की औद्योगिक क्रान्ति का अन्धानुकरण एवं उसके दुष्परिणाम :-

वास्तव में श्रम शक्ति की उपलब्धता किसी भी देश की आर्थिक प्रगति के लिए एक महत्त्वपूर्ण सम्पदा है। परन्तु यह एक विडम्बना ही है कि श्रम सम्पदा, जो हमारे लिए एक वरदान सिद्ध होना चाहिए थी, उसका सुनियोजन न किए जाने के कारण वही आज बेरोज़गारी के रूप में राष्ट्रीय अभिशाप बनी हुई है। यह हमारी, यूरोपीय देशों के मशीनीकृत औद्योगीकरण के अंधानुकरण की नीति का ही परिणाम है।

आजादी के बाद अपनी औद्योगिक एवं कृषि नीति को अपनाते समय हमने अपने यहाँ की भौगोलिक व सामाजिक स्थिति के अनुरूप आवश्यकता को ध्यान में नहीं रखा। २० वीं सदी के पूर्वार्द्ध में हुई यूरोप की औद्योगिक क्रान्ति से प्रभावित होकर, हमने उनका अन्धानुकरण किया और मशीनीकृत बड़े उद्योगों को बढ़ावा दिया और उन्हें शहरों में स्थापित किया। अर्थात् मशीनीकरण एवं शहरीकरण को औद्योगिक नीति का अंग बनाया। इसके निम्न दुष्परिणाम आज राष्ट्र के सामने हैं :-

(1) परम्परागत ग्रामीण औद्योगिक ढांचे का टूटना व गाँवों की आत्मनिर्भरता समाप्त होना

पहले गाँव अपने आप में पूर्ण हुआ करते थे। अपनी आवश्यकताओं की पूर्ति के लिए ग्रामवासियों को बाहर की ओर नहीं ताकना पड़ता था। अपने गाँव का उद्योग व हस्तकला ही भारत को दुनिया में सोने की चिड़िया कहे जाना का आधार था। शहरों के औद्योगीकरण की हवा ने गाँवों की इस आत्मनिर्भरता को समाप्त कर दिया। परम्परागत पुराने व नए औद्योगिक ढांचे में तालमेल न बनाए रख सकने के कारण गाँव में ऐसे कई लोग बेकार हो गये जो पहिले अपनी उपयोगिता रखते थे। लुहार, बढ़ई, जुलाहे, मोची, रंगरेज, तेली, सुनार, कुम्हार, कहार, धोबी, नाई आदि कई वर्ग थे, जिन के व्यवसाय औद्योगीकरण की चपेट में आ गये क्योंकि उन का कुटीर उद्योग का माल बड़े मिलों में बने माल की स्पर्द्धा में टिक नहीं सका। अतः यह परम्परगत दस्तकार वर्ग बेकार हो गया जो गाँव छोड़ कर शहर जाने के लिए विवश हुआ। सेवा वर्ग से जुड़े लोग भी शहर की चकाचौन्ध की आकर्षण में शहर चले गये। फलतः अनेकों दैनिक आवश्यकता के सामान एवं सेवाएँ जो गाँव में उपलब्ध होते थे, उनके लिए

आत्मनिर्भरता समाप्त हो गई हैं। इसके लिए ग्रामीण अब नगरों/कस्बों पर निर्भर हैं।

(2) रोजगार व सुविधाओं की तलाश में गाँव से शहरों की ओर पलायन, गाँव एवं शहर दोनों की समस्याएँ बढ़ना

रोजगार एवं सुविधाओं की तलाश में गाँव से शहरों की ओर तेजी से पलायन हुआ। आजादी के समय देश की ८० प्रतिशत जनता गाँव में बसती थी, परन्तु ५० पर्ष के विकास के फलस्वरूप लगभग ८ प्रतिशत जनता का पलायन शहरों की ओर हुआ है। आज स्थिति यह है कि थोड़ी सी शैक्षणिक स्थिति ठीक होते ही व्यक्ति गाँव को छोड़ना चाहता है। लाचारीवश जो गाँव में रहा है, मानसिक रूप से वह भी शहर में ही रहता है।

गाँव से शहरों की ओर पलायन से जहाँ गाँवों का स्वरूप बिगड़ा है, गंदी बस्तियों/झुग्गी झोंपड़ियों के रूप में बढ़ती आबादी ने आवास, बिजली, पानी, स्वच्छता, स्वास्थ्य, बढ़ते अपराधों के रूप में शहरों के लिए अनेकों समस्याएँ पैदा कर दी हैं। गाँव छोड़कर आए गंदी बस्तियों में बसे ये ग्रामीण स्वयं तो नारकीय जीवन जीने के लिए विवश हैं ही, शहरों को भी नरक बना रहे हैं। सभी महानगरों में गंदी बस्तियों की संख्या तेजी से बढ़ रही है। हर अच्छी बस्ती, भव्य भवन, फ्लाई ओवर के साथ अनेक झुग्गी झोंपड़ियाँ उग आती हैं। सेंसस आँकड़ों के अनुसार शहरों की कुल आबादी का २५-३० प्रतिशत इन गंदी बस्तियों में बसता है। मुम्बई की आधी यानी ५० प्रतिशत, दिल्ली की ४० प्रतिशत, आबादी इनमें रहती है। ये गंदी बस्तियाँ हमारे ५० वर्ष के विकास पर भारी कलंक है।

(3) मशीनीकृत उद्योगों से बेतहासा बढती बेरोजगारी

मशीनीकरण से बेरोजगारी बढ़ती है, यह एक सुनिश्चित, निर्विवाद सत्य है। एक मशीन के लगते ही कई हाथ बेकार हो जाते हैं। किसी भी क्षेत्र में कोई फैक्ट्री-कारखाना लगता है तो दलील दी जाती है कि स्थानीय लोगों को रोजगार मिलेगा। परन्तु यथार्थ यह होता है कि बड़े कारखाने हजार को काम देकर लाख को बेकार बनाते हैं। पिछले ५० वर्ष का औद्योगिक विकास मशीनीकरण पर आधारित रहा है। बड़े कारखानों ने न केवल गृह उद्योगों का मार्ग अवरूद्ध किया है बल्कि मशीनीकरण के आधुनिकरण ने बेरोजगारी को और भी अधिक तेजी से बढ़ाया है।

जिस रफ्तार से हमारे देश की आबादी बढ़ रही है, उससे भी अधिक तेज रफ्तार से बेरोजगारी की फौज तैयार हो रही है। सरकारी आँकड़ों के हिसाब से देखें तो लगभग ४ करोड़ लोग बेरोजगार हैं। गैर सरकारी आँकड़ों के अनुसार यह संख्या इससे बहुत ज्यादा है। इसमें हर साल इजाफा होता जा रहा है। अनुमान है कि करीब २ करोड़ लोग प्रतिवर्ष रोजगार की तलाश में निकलते हैं। १.६% की रफ्तार से बढ़ती आबादी प्रतिवर्ष २.५१% की दर से काम करने लायक लोगों को बढ़ा रही है। शिक्षित बेरोजगारों के लिए उनकी शिक्षा बोझ साबित हो रही है, तो अशिक्षित लोगों को रोजगार की तलाश में अपने गाँव घर से पलायन करना पड़ रहा है। कुण्ठा, अभाव, असुरक्षा की भावनाओं से ग्रस्त कितने युवा सही दिशा पाने की बजाय आपराधिक गतिविधियों का शिकार हो रहे हैं। बेरोजगारी से तंग आकर अपने समूचे परिवार को खत्म करने की घटनाएँ आए दिन अखबारों में छपती हैं।

स्थिति निरंतर बद से बदतर होती जा रही है। रोजगार के अवसर निरंतर सिकुड़ते जा रहे हैं। सन् १९९१ में संगठित क्षेत्र में रोजगार वृद्धि की वार्षिक दर १.४४% थी जो सन् १९९७ में घटकर १.०९% हो गयी। यहाँ तक कि सार्वजनिक क्षेत्र में रोजगार वृद्धि की वार्षिक दर सन् १९९१ में १.५२% से घटकर १९९७ में ०.६७%रह गयी है। जबकि आबादी १.६% की दर से बढ़ रही है। उदारीकरण और भूमण्डलीकरण की प्रक्रिया ने जिस उपभोक्ता संस्कृति को जन्म दिया है, उसने उद्योग जगत् की दिशा बदल दी है। पूँजी और तकनीकी के इस नए विलय ने जहाँ एक ओर उद्योग को कम श्रमोन्मुखी बनाया है, वहीं दूसरी ओर बाजार में इन व्यवसायों के लिए खास किस्म की शिक्षित और प्रशिक्षित श्रमशक्ति की जरूरत पैदा की है। पहिले जो काम आठ हाथ करते थे, अब कम्प्यूटर युग में २ हाथ कर रहे हैं। बहुराष्ट्रीय कम्पनियों की नीति है कि प्रबंधन को मोटी तनख्वाह देकर आम कर्मचारियों से कम आय में ज्यादा से ज्यादा काम लो। पुरानी इकाइयाँ बंद होने से लाखों लोग बेरोजगार हो रहे हैं। सरकारी तंत्र की चरमराती, विकट होती जा रही आर्थिक स्थिति में केन्द्र सरकार भी रोजगार हटाओ अभियान के लिए मजबूर है। सरकारी-अर्द्धसरकारी क्षेत्र में जबरदस्त छटनी चल रही है। कार्पोरेट सेक्टर के कर्मचारियों को स्वैच्छिक सेवानिवृत्ति (वी०आर०एस०) देने के लिए विश्व बैंक से कर्जा लिया जा रहा है। जन संख्या बढ़ने के साथ बढ़ती जा रही बेरोजगारी से कभी भी भयानक अराजकता का माहौल बन सकता है।

(4) बड़े उद्योगों से निकलता धुआँ, विषाक्तता एवं उसके प्रभाव

औद्योगीकरण के लिए लगाये गये कारखानों की चिमनियों से निकलता धुएँ के रूप में निकलती विषाक्त गैसें एवं निष्कासित रसायनिक जल, वायु एवं भूमिगत जल को प्रदुषित कर अनेक प्रकार के समस्याएँ पैदा कर रहे हैं। वायु प्रदूषण एक भारी संकट का रूप लेता जा रहा है। इससे जहाँ एक ओर वायु मण्डल का तापमान बढ़ने तथा ओजन पर्त में छेद होने के कारण संकट पैदा हो रहा है। वहीं अनेक प्रकार के बीमारियाँ मानव जीवन के लिए खतरा पैदा कर रही है। वायु प्रदूषण के कारण जहाँ एक ओर जुखाम से ले कर दमा , दिल का दौरा, फेंफड़ों का केन्सर तथा अन्य कई घातक रोग पैदा हो रहे हैं, वहीं वैज्ञानिक अध्ययनों से यह पता चला है कि प्रदूषण की मार शुक्राणुओं पर भी होती है। इससे ऐसा लगता है कि धरा का स्वामी कहलाने वाला बुद्धिवादी मनुष्य अपनी संतानोत्पत्ति की क्षमता भी खो सकता है। इसकी वजह पुरुष के वीर्य में धीरे-धीरे शुक्राणुओं (स्पर्म) की संख्या कम होना बताया गया है। अब यह समस्त विश्व की समस्या बन रही है।

हमारे देश में इस पहलू पर मुम्बई के प्रजनन अनुसंधान संस्थान में वैज्ञानिकों ने देश के विभिन्न लोगों से प्राप्त वीर्य के १५०० नमूनों (पिछले १० वर्ष में एकत्रित) की खेज-बीन से नतीजा निकाला है कि भारतीय पुरुषों के वीर्य की क्वालिटी खासी गिर गयी है। इसमें शुक्राणुओं की संख्या तो कम हुई ही है, असामान्य शुक्राणुओं की संख्या भी काफी बढ़ गयी है। इतनी ज्यादा कि सामान्य शुक्राणुओं की संख्या ३० प्रतिशत से भी कम है। इसी बीच बैंगलूर के वैज्ञानिकों आर०एच०मेहता और टी०सी० आनन्द कुमार ने बैंगलूर के पुरुषों के वीर्य पर अध्ययन करके ठीक यही निष्कर्ष निकाले। यह शोध पत्र १९९७ में प्रकाशित हुआ। इन वैज्ञानिकों का मानना है कि ऐसा बैंगलूर में जबरदस्त वायु प्रदूषण के कारण हो रहा है। उन्होंने वीर्य की क्वालिटी और हवा में मौजूद ठोस कण, सल्फर डाई ऑक्साइड और सीसे के बीच रिश्ता स्थापित करने की कोशिश भी की।

भारत वर्ष के लगभग सभी महानगरों में और विशेषतया औद्योगिक नगरों में वायु प्रदूषण एक भयंकर संकट बन चुका है।

४.२ बेरोजगारी निवारण हेतु कुटीर उद्योगों का सहारा

(i) कुटीर उद्योग-परिभाषा :-

कुटीर उद्योगों से तात्पर्य उन उद्योगों से होता है, जो व्यक्तिगत आधार पर घरों में परिवार के सदस्यों की सहायता से चलाए जाते हैं। इन में न अधिक पूंजी की आवश्यकता होती है, न साजो-सामान की। जरुरत पड़ती है कच्चे माल और कुशलता की। इन दोनों की ग्रामीण क्षेत्र में कमी नहीं। समुचित मार्गदर्शन के अभाव में ही इस कौशल प्रतिभा का इस्तैमाल नहीं हो पाता। अत: प्रतिभा को उभारने, परिष्कृत करने की आवश्यकता है।

(ii) बेरोजगारी निवारण में ग्रामीण भारत (भारत के ग्रामीण क्षेत्र) की बेरोजगारी को प्राथमिकता, उसकी विशेष समस्याएँ एवं समाधान :-

बेरोजगारी निवारण में भारत के ग्रामीण क्षेत्र की बेकारी पर विशेष रूप से ध्यान दिया जाना आवश्यक है क्योंकि :-

(१) तीन चौथाई भारत (कुल आबादी का लगभग ७२%) इसी बिखरी भूमि में अदक्ष बन कर पड़ा है। इन्हीं की गरीबी वास्तविक गरीबी है।

(२) शहरों में रहने वाले तो किसी प्रकार कुछ काम प्राप्त कर के अपना भलाबुरा गुजारा चला लेते हैं पर ग्रामीण क्षेत्र में तो कुछ सूझ न पड़ने जैसी स्थिति बनी रहती है।

(३) अपने यहाँ सुसम्पन्नों के नगण्य से अनुपात को छोड़ कर शेष भारत को कृषक या मजदूर के रूप में अपनी जीविका उपार्जित करनी पड़ती है। यह दोनों ही वर्ग ऐसे हैं, जिन का कार्य सदा-सर्वदा नहीं रहता। प्राय: आधा वर्ष लोगों को बेकारी में काटना पड़ता है। काम के दिनों में जो कमा लिया था, उसी के सहारे बेकारी वाले दिन काटने पड़ते हैं।

(४) बेकारी की अवस्था में कोई रचनात्मक लक्ष्य या काम सामने न होने पर खाली दिमाग शैतान का कार्य करता है। वे अपने ढ़ंग से विभिन्न प्रकार के दुर्व्यसन, कलह-विग्रह, अनाचार का ताना-बाना रचते और उसे कार्य रूप में परिणित करते हैं। बेकारी शरीर व मन को जंग लगा कर निकम्मा बना देती है। आलस्य व प्रमाद का पक्षधर स्वाभाव बनाती है।

समाधान :-

ऐसी स्थिति में एक ही विकल्प है कि खाली समय में गृह उद्योगों का आश्रय लिया जाए। ध्यान देने की बात यह है कि **गरीबी की जन्मदात्री बेकारी**

है। इस से निपटे बिना दरिद्रता से पीछा छूट पाना सम्भव नहीं है। अपने देश में कृषि और मजदूरी के अतिरिक्त आजीविका उपार्जन का सशक्त, व्यापक और सर्व सुलभ आधार कुटीर उद्योगों का ही हो सकता है। *अत: देश की गरीबी मिटाने व उसे स्वावलम्बी बनाने के लिए गृह उद्योगों को पुन: जीवित करना पड़ेगा, ताकि बेरोजगारी दूर की जा सके।*

(iii) राष्ट्र की बेरोजगारी निवारण हेतु युग ऋषि द्वारा प्रतिपादित आर्थिक सिद्धान्त एवं सूत्र :-युगऋषि पं० श्रीराम शर्मा आचार्य ने अपने राष्ट्र की गरीबी व बेरोज़गारी निवारण के लिए निम्न सूत्र दिए हैं :-

(१) "***श्रम की प्रचुरता एवं नियोजन हेतु पूंजी की न्यूनता की स्थिति में कुटीर उद्योग ही एकमात्र समाधान दे सकते हैं। इन्हीं से बेरोज़गारी मिटाने व असंख्य ग्रामीणों की औसत आय बढ़ाने का शाश्वत आधार बन सकता है।***" ज्ञातव्य है कि श्रम आधारित, हस्त चालित ऐसे उद्योग जिसमें मशीन का कम से कम इस्तेमाल हो, कुटीर उद्योग कहलाते हैं।

(२)"***कुटीर उद्योग को हर घर में स्थान मिले, हर खाली हाथ को काम मिले।***'

'गरीबी मिटाने के लिए गृह उद्योग/कुटीर उद्योगों का ऐसा ढाँचा खड़ा करना होगा; ताकि हर घर में कोई न कोई कुटीर उद्योग चले और कोई भी ठाली न बैठे। भले ही उसकी खपत अपने घर में हो या पराए घर में। सर्व साधारण की दरिद्रता से जूझने का एक सर्वजनीन आम उपचार यही है कि कुटीर उद्योग को हर घर में स्थान मिले। इससे न केवल आमदनी बढ़ेगी वरन् तंदुरूस्ती व कुशलता में अनायास ही वृद्धि होगी। कुछ छोटे कुटीर उद्योग ऐसे हैं, जिन्हें घर पर लगाया और ठली स्तर की महिलाओं, वृद्ध-वृद्धाओं एवं बच्चों तक को अपनी योग्यता व क्षमतानुसार कुछ न कुछ उत्पादन कर सकने की स्थिति में लाया जा सकता है। जापान व चीन ने इसी आधार पर आर्थिक प्रगति की है।

(३) "***खपत के अनुसार उत्पादन एवं उत्पादन के अनुरूप खपत हो***" - इस एक सूत्र में उद्योगों के चयन व विपणान की समस्या का समाधान दिया गया है।

(४) "***ग्रामीण क्षेत्र में कार्य कौशल का अभाव नहीं है, अभाव है तो दिशाधारा का। अत: प्रतिभा को उभारने, निखारने की आवश्यकता है।***"

युग परिवर्तन की इस महत्त्वपूर्ण बेला में जबकि राष्ट्र को स्वावलम्बी बनाने के लिए नए ढंग से आर्थिक ढाँचा खड़ा किया जाना है, व्यक्तिगत व सामाजिक स्वावलम्बन हेतु किए गए प्रयासों में उपरोक्त सूत्रों को ध्यान में रखना होगा।

अर्थ तंत्र के परिवर्तन के सम्बंध में युग ऋषि की उदघोषणा :-

* "आने वाले दिनों में कुटीर उद्योग ही प्रमुख होंगे। ये गाँव कस्बों में चलेंगे और सहकारी समिति स्तर पर इनका ढाँचा खड़ा होगा। असमंजस उनके सामने हैं, जो बड़े व्यवसायों में फँसे हैं। उन्हें समय के साथ बदलना होगा। अच्छा हो वे हठ न करें और समय रहते बदलने की प्रक्रिया प्रारम्भ कर दें। अन्यथा एक साथ झटका पड़ने पर वे सम्भल न सकेंगे। अगले दिनों अर्थतंत्र चलेगा इसी तरह, मुड़ेगा इसी तरफ। अतः धनाध्यक्षों को समय की चेतावनी इतनी ही है कि वे सीमित लाभांश में काम चलाएँ, जो कमाएँ उसमें लाभांश का सीमा बंधन हो। श्रमिकों को भागीदार रखें।

** शहरों का मुटापा हल्का होगा और दुबले गाँव कस्बे बनकर मजबूत दृष्टिगोचर होने लगेंगे।"*

४.३ राष्ट्र की बेरोजगारी निवारण एवं स्वावलम्बन हेतु समन्वित-संतुलित औद्योगिक नीति (कुटीर उद्योग एवं बड़े उद्योगों का मिला-जुला स्वरूप) की आवश्यकता :-

बेरोजगारी मिटाने के लिए बड़े-बड़े उद्योग काम देने वाले नहीं हैं। वरन बेकारी के बढ़ाने के मूल में वे स्वयं एक बहुत बड़ा कारण हैं। गाँवों में बेरोजगारी फैलने का कारण हमारे पहले वाले परम्परागत गृहउद्योगों के ढ़ांचे का टूट जाना है। इस ढांचे के टूट जाने में आजादी के बाद राष्ट्रीय औद्योगिक नीति के रूप में अपनाए गये, लगाए गये बड़े उद्योगों का बहुत बड़ा हाथ है।

अतः बेरोजगारी मिटाने एवं राष्ट्र को स्वावलम्बी बनाने के लिए कुटीर उद्योगों एवं बड़े उद्योगों के समन्वित एवं संतुलित प्रयोग की बात ही कारगर हो सकती है। ग्रामोद्योग चौपट हो गये हैं, उन की पुनः प्रतिष्ठा तो बहुत ही आवश्यक है। ग्रामोद्योगों का विस्तार न केवल बेरोजगारी दूर कर सकता है, वरन यह समाज की कंई विकराल समस्याओं का समुचित हल प्रस्तुत कर सकता है। गरीब अमीर की निरंतर चौड़ी होती चली जाने वाली खाई को पाटने में भी यह महत्वपूर्ण कदम हो सकता है।

कुटीर उद्योगों को बढ़ावा देने व पुनः प्रतिष्ठित करने के लिए बड़े उद्योगों की ग्रामोद्योगों से प्रतिद्वन्दिता समाप्त करने से बहुत कुछ बेरोजगारी समाप्त हो सकती है। क्यों न ग्रामोद्योग से प्रतिद्वंद्विता करने वाले वस्त्र उद्योग आदि के लिए सरकार ऐसे नियम बनाए; ताकि वे या तो अपने कारखानों के माल बाहर भेजें या उस पूंजी को दूसरे उद्योग में लगाएँ। ***बड़े कारखाने जैसे- लोहा, इस्पात, हैवी इलेक्ट्रिकल्स, वायुयान निर्माण, जलयान निर्माण, रेलवे निर्माण, आयुद्ध, सीमेंट आदि उन्हीं वस्तुओं के बड़े कारखाने लगने दिए जाएँ जो हाथ से गृह उद्योगों से नहीं बन सकती।*** एक कपड़े के उद्योग को ही लें। सूती वस्त्र उद्योग में भारत का विश्व में पहला स्थान है। केवल जापान ही प्रतिद्वंद्वता करने में समर्थ हैं। यदि सूती वस्त्र उद्योगपतियों को विदेशी व्यापार के लिए प्रोत्साहित किया जाय व भारत में खादी तथा हथ करघे के वस्त्रों का प्रचलन किया जाय; तो करोड़ों लोगों को रूई धुनने से लेकर कातने, बुनने, रंगने, धोने आदि से रोज़गार ही नहीं मिलेगा वरन् गरीबों की जेब से जो पैसा निकलकर अमीरों की तिजोरियों में जाता है, वह भी बंद होगा व उनके बीच की खाई कम होगी। यही नहीं गाँवों की समृद्धि भी बढ़ेगी और विदेशी व्यापार में भी हम संतुलन बनाए रख सकेंगे।

५. स्वावलम्बन हेतु सामूहिकता व सहकारिता को आधार बनाना होगा

५.१ सहकारी प्रयासों के अभिवर्द्धन से ही समस्याओं का समाधान होगा

सहयोग प्रवृत्ति का महत्त्व हमें समझना चाहिए। भविष्य में यदि उपलब्ध सुख-शांति को स्थिर रखना हो, उलझनें सुलझानी हों और प्रगति के पथ पर आगे बढ़ना हो, तो इस बात के लिए तत्पर होना चाहिए कि सहकारिता के प्रवाह को निरंतर आगे बढ़ाएँ और उसे जीवन की प्रधान रीति-नीति में सम्मिलित करके रखें।

वर्तमान परिस्थितियों में न तो स्वल्प पूंजी से कुछ काम चलने वाला है और न एकाकी श्रम से। विभिन्न प्रकार की प्रतिस्पर्द्धाएँ और समस्याएँ इस बात के लिए विवश करती हैं कि मिल-जुलकर काम करने की प्रवृत्ति पनपे और उसके आधार पर उपार्जित लाभ का हर व्यक्ति भागीदार बने।

आर्थिक उन्नति की दृष्टि से सहकारिता नितांत आवश्यक है। सहकारी समितियाँ बनाकर हम अनुचित शोषणों से सहज ही बच सकते हैं। सहकारी स्टोर बनाकर दैनिक आवश्यकताओं की वस्तुएँ अधिक अच्छी और अधिक सस्ती प्राप्त की जा सकती हैं। अन्न आदि के उपार्जन की सहकारी समिति बनाकर उपयुक्त समय तथा उपयुक्त स्थान पर बेचा जाय तो स्वभावतः उत्पादक को कहीं अधिक लाभ मिलेगा।

* छुट-पुट, अलग-अलग काम करने में लागत अधिक आती है और उत्पादन की खपत में (विपणन) अलग अधिक प्रयत्न करना पड़ता है। उदाहरणार्थ सब कपड़े बुनने वाले एक सहकारी समिति बना लें। थोक में वह समिति सूत खरीद लें, उत्पादन को सहकारी समिति जमा कर लें और विक्रय के लिए बड़े व्यापारियों से संबंध बनाकर इकट्ठा बेचें। हर व्यक्ति को खरीदने-बेचने के लिए जो आधा समय लगाना पड़ता था, उसे बचाकर यदि वह पूरा ध्यान केवल निर्माण पर केन्द्रित करता है, तो निश्चित रूप से वह नफे में रहेगा।

इसी प्रकार कृषि को लें। छोटी जोतें किसान के लिए भार मात्र हैं। ८-१० बीघे अलग-अलग कृषि करने वाले किसान, अलग-अलग हल, बैल रखें, अलग-अलग सिंचाई, खलियान आदि का प्रबंध करें तो उसमें काफी

शक्ति खर्च होगी। यदि ये ८-१० किसान मिल जाएँ और ९०-१०० बीघे का एक ही फार्म बना लें, सब लोग योजनाबद्ध काम करें, तो साधन भी कम लगेंगे, श्रम भी कम पड़ेगा और निःसंदेह प्रत्येक भागीदार को उतना लाभ मिलेगा जितना कि अलग-अलग छोटे खेत रखने से संभव न होता।

* बचत की अलग-अलग पड़ी हुई थोड़ी पूंजी को यदि इकट्ठा कर लिया जाय और उससे सहकारिता के आधार पर कोई व्यापार/उद्योग चलाया जाय, तो उससे कितनों को ही काम मिल सकता है। लोगों की कितनी ही आवश्यकताएँ पूरी हो सकती हैं और पूंजी लगाने वालों को ब्याज, मुनाफा घर बैठे मिल सकता है। अलग-अलग पड़ा हुआ थोड़ा-थोड़ा धन निरर्थक पड़ा रहने, अपव्यय, चोरी, ठगी द्वारा ठगा जाने की अपेक्षा इस प्रकार लाभकारी बने, यह उचित ही है।

* यही बात सार्वजनिक जीवन के उत्कर्ष के बारे में हैं। एक व्यक्ति कितना ही योग्य अथवा समर्थ क्यों न हों, वह व्यापक समस्याओं का समाधान नहीं कर सकता। **आज की परिस्थिति में संघ शक्ति ही सबसे बड़ी शक्ति है।**

युग निर्माण योजना के **सूत्र संचालक युगऋषि पं० श्रीराम शर्मा आचार्य की उद्घोषणा है कि :-**

"उपार्जन के हर क्षेत्र में अगले दिनों सहकारिता ही काम देगी। बड़े-बड़े मिल-कारखाने इन दिनों लिमिटेड कम्पनियों के रूप में चल रहे हैं। बड़े उद्योग ही नहीं अब छोटे उद्योग भी मिल-जुलकर चल सकेंगे।"

"लोकमंगल की समाज कल्याण की समस्याओं का समाधान भी संगठित प्रयत्नों से ही हो सकता है। एकाकी प्रयत्न इन संदर्भों में असफल रहेंगे।"

"अगले दिनों आर्थिक प्रगति व बेकारी की समस्या का हल निकालने के लिए न केवल कुटीर उद्योगों का विस्तार करना होगा, वरन् सहकारी आंदोलन को भी गति देनी पड़ेगी। मिल-जुलकर काम करने से ही अंततः हमारी भौतिक समस्याओं का समाधान होगा। शिक्षा, उद्योग व सहकारिता की सम्मिश्रित त्रिवेणी में स्नान करने से ही हमारे भौतिक अभाव एवं दारिद्र्य का अंत होगा।"

५.२ स्वयं सहायता बचत समूहों के माध्यम से कुटीर उद्योगों की स्थापना

जैसा कि उल्लेख किया जा चुका है। युगऋषि की उद्घोषणा है कि आने वाले दिनों में कुटीर उद्योग ही प्रमुख होंगे, ये गाँवों, कस्बों में चलेंगे और सहकारी स्तर पर इनका ढाँचा खड़ा होगा। छोटे-छोटे कुटीर उद्योग स्थापित करने के लिए ***सहकारी समिति स्तर का ढाँचा स्वयं सहायता बचत समूह के रूप में खड़ा*** करने का सफल प्रयास मिशन के परिजनों द्वारा पिछले २-३ वर्षों से किया जा रहा है। इन समूहों के माध्यम से गरीब लोग अपने को स्वयं सहायता बचत समूह के रूप में संगठित कर उद्योग हेतु पूंजी की व्यवस्था, अपनी छोटी-छोटी दैनिक बचत के आधार पर कर सकते हैं। ऐसे गरीब लोग जिनकी आर्थिक हैसियत सिक्योरिटी एवं गारंटी देने की नहीं है, तथा इस कारण बैंक की वित्तीय सहायता से सदैव वंचित रहते हैं, स्वयं सहायता समूह बनाकर अपनी बचत के आधार पर ४ गुना तक लोन समूह के रूप में नाबार्ड की योजना के अंतर्गत बैंक से ले सकते हैं और इससे सामूहिक धंधा स्थापित कर सकते हैं। पिछले २ वर्ष में व्यवसाय आधारित लगभग ३०० समूह गायत्री परिजनों द्वारा क्षेत्रों में बनाए गए हैं। ***स्वयं सहायता समूह बनाने एवं संचालित करने की विस्तृत जानकारी देने की व्यवस्था शांतिकुंज में स्वावलम्बी ग्राम्य विकास के प्रत्येक माह नियमित रूप से चलने वाले ९ दिवसीय एवं ४५ दिवसीय रचनात्मक प्रशिक्षण शिविरों में की गई है। शांतिकुंज के रचनात्मक प्रकोष्ठ द्वारा प्रकाशित ''ग्रामोत्थान की ओर'' पुस्तक में भी इसकी सम्पूर्ण जानकारी दी गई है।***

अतः ८-१० ऐसे गरीब लोग ***जो एक से विचार वाले हों, एक सी आर्थिक स्थिति वाले हों तथा कोई एक धंधा सामूहिक रूप से चलाने के लिए सहमत हो, को मिलकर*** एक स्वयं सहायता समूह बनाना चाहिए। इससे उनकी छोटी-छोटी पूंजी एक साथ जुड़ जाएगी, सबका अनुभव व कौशल जुड़ जाएगा तथा प्रयास जुड़ जाएँगे। गरीब लोगों को संगठित होकर एक साथ प्रयास करने के अलावा आज के राजनैतिक व सामाजिक परिवेश में कोई विकल्प हैं नहीं। इससे उनमें आत्मविश्वास जागृत होता है, कई प्रकार के शोषणों से बच सकने की सामर्थ्य आती है तथा अन्याय के प्रति एकजुट होकर संघर्ष कर सकते हैं। स्वयं सहायता बचत समूह के माध्यम से पूंजी की व्यवस्था, उद्योग का संचालन व विपणन की व्यवस्था आदि सभी सरल हो जाते हैं। यह प्रक्रिया गरीब व अशक्त लोगों के स्वावलम्बन के लिए उपयोगी है।

६. उद्योग का चयन कैसे करें

उद्योग की स्थापना एवं संचालन एक कठिन कार्य है, इसे अधिक पैसे वाले और पढ़े-लिखे लोग ही कर सकते हैं, ऐसी धारणा सामान्यतः बनी हुई है। यह भ्रम इसलिए बना हुआ है कि जल्दी से जल्दी धनाड्य बनने की ललक के कारण केवल गिने चुने उद्योगों पर ही निगाह जाती है, उन्हें ही लोग लगाते हैं। उन्हें देखकर लगता है कि उद्योग लगाना व चलाना हर किसी के बूते की बात नहीं है क्योंकि न तो इतनी पूंजी सामान्य व्यक्ति के पास है और न ही कुशलता व दक्षता । अतः ***जन सामान्य को निर्वाह हेतु समर्थ व स्वावलम्बी बनाने के लिए उद्योग का ऐसा सरल स्वरूप उनके सामने लाने की आवश्यकता है; जिसे गरीब से गरीब तथा बिना पढ़ा-लिखा व्यक्ति भी चला सके। ऐसे उद्योग ही जन सामान्य के स्वावलम्बन का बृहद आधार बन सकते हैं और इसी के आधार पर कुटीर उद्योग को हर घर में स्थान मिलने की बात साकार की जा सकती है।*** वस्तुतः हर वस्तु को जो कि रोजमर्रा के जीवन में काम आती है, उद्योग का रूप दिया जा सकता है। ग्रामीण भारत की अधिकांश जनता अनपढ़ व गरीब है, उसके स्वावलम्बन के लिए उद्योगों को एक नयी दिशा धारा देकर इतना सरल बनाने की आवश्यकता है; ताकि रोजमर्रा के कार्य की तरह ही उद्योग को भी वह आसानी से चला सकें। इस दृष्टिकोण को ध्यान में रखकर ही आगे की विवेचनाएँ की जा रही हैं।

६.१ उद्योग चयन के मापदण्ड (कैसे उद्योग गाँव में लगाए जाएँ)

उद्योग की सफलता के लिए उसका समुचित चयन अति महत्त्वपूर्ण पक्ष है। किसी उद्योग की सफलता, असफलता इसी पर निर्भर करती है। अतः उद्योग प्रारंभ करने से पूर्व उसके चयन पर गहनता से विवेकपूर्ण चिंतन करना आवश्यक है। ग्रामीण जनता द्वारा संचालित किए जाने वाले उद्योगों के चयन के लिए निम्न बिन्दुओं पर ध्यान दिया जाए।

१. उनकी सीमाओं (लिमिटेशन्स) को ध्यान में रखा जाय और उसी के अनुरूप चयन किया जाय :-

ग्रामीणों की अपनी कितनी ही सीमाएँ हैं, जैसे उनमें उद्योगवृत्ति नहीं हैं, अनुभव व विश्वास नहीं हैं, पूंजी की कमी हैं, शिक्षा नहीं हैं, ट्रेनिंग नहीं हैं। अतः उद्योग ऐसा होना चाहिए, जिसके संचालन में ये सीमाएँ बाधा न बनें।

२. उनकी आवश्यकता को ध्यान में रखा जाय तथा तदनुरूप चयन कियाजाय:-

* बेरोजगारी है अतः श्रम आधारित हो, उससे बेरोजगारी का समाधान होगा।
* वे अपनी रोजमर्रा की आवश्यकता के लिए आत्मनिर्भर बनें, इससे खपत की समस्या का भी समाधान होगा।
* प्रदूषण फैलाने वाले न हों - प्रकृति संतुलन में सहायक हों।

३. उद्योग को सहज, सरल व स्वाभाविक स्वरूप दिया जा सके, ऐसे उद्योग चयन करें :-

(१) जो वे जानते हैं, उससे प्रारम्भ करो, जो उनके पास है, उस पर निर्माण करो

यह एक चीनी सूक्ति है जो चयन का महत्त्वपूर्ण सूत्र है। इसके आधार पर उद्योग को ग्रामीणों के अनुरूप सरल बनाया जा सकता है। अतः यह स्थानीय स्तर पर देखने व विश्लेषण करने का बिन्दु है कि ऐसा क्या कुछ है जो वे जानते हैं व दैनिक जीवन में करते हैं, उसी को उद्योग का आधार बनाया जाय।

(२) कच्चे माल की कठिनाई न आए —

ऐसा आइटम चयन किया जाय, जो ग्रामीण अँचल के स्थानीय संसाधन पर आधारित हों और कच्चा माल आसानी से स्थानीय रूप से उपलब्ध हो सके।

(३) विपणन की समस्या न आए —

ऐसा आइटम उद्योग के रूप में लिया जाय जिसकी बिक्री में दिक्कत न हों, जिसकी अधिकांश खपत आसानी से अपने तथा आसपास के गाँवों में हो जाय, यदि शहर में बिक्री हेतु जाना भी पड़े तो वहाँ उसका कम्पटीसन न हों।

(४) जितनी पूंजी है, उसी से काम चल जाय —

ऐसा उद्योग हो जितनी पूंजी व्यक्ति या समूह के पास है, उसी से वह प्रारम्भ हो जाय। किसी के अनुदान अथवा कर्ज का मुँह न ताकना पड़े। ५ सौ रु० से भी उद्योग शुरू हो सकता है, ५ हजार, ५० हजार और ५ लाख से भी। अतः प्रारम्भ करने के लिए चयन ऐसा हो जो अपनी आर्थिक सीमा के अंदर हो। शुरू करने के लिए कर्ज के दबाव में न दबना पड़े। एक बार धंधा अपने प्रयासों से ठीक से चलने लगे तो उसे गति देने के लिए बाहरी सहायता अवश्य कारगर हो सकती है।

४. कृषि के पूरक, प्रकृति के पूरक तथा इन पर आधारित हो :-

वर्तमान बड़े उद्योगों ने समस्या खड़ी की हुई है विभिन्न प्रकार के प्रदूषणों से प्रकृति के असंतुलन की, जिसे पुनःस्थापित किया जाना समय की आवश्यकता है। अतः उद्योग ऐसा चयन किया जाय जो प्रकृति का मैत्रिक व पूरक हो।

कृषि ग्रामीण क्षेत्र का प्रमुख संसाधन तथा जीविका उपार्जन का माध्यम है, और यही स्रोत है-शहरी व ग्रामीण जनता के लिए किसी भी प्रकार की खाद्य सामग्री का। अतः ऐसा उद्योग चयन किया जाय जो कृषि के सहायक धंधे के रूप में हो अथवा कृषि से प्राप्त उत्पाद (कच्चे माल) पर आधारित हो।

६.२ उद्योग चयन हेतु स्थानीय संसाधनों का विश्लेषण करें

उद्योग का चयन अंतिम करने से पूर्व जहाँ उद्योग चलाना है, उस जगह के स्थानीय संसाधनों का सर्वेक्षण/अध्ययन किया जाय और उनका इस्तेमाल करते हुए ही चयन की बात सोची जाय। जो संसाधन स्थान विशेष में बाहुल्यता में उपलब्ध है, उसे ही कच्चे माल के रूप में आधार बनाया जाय।

६.२.१ ग्रामीण क्षेत्र के सामान्य संसाधन

सामान्यतः निम्न प्रमुख संसाधन हैं जो न्यूनाधिक हर ग्रामीण अँचल में उपलब्ध होते हैं। अतः इनका स्थानीय लोगों की सहायता से गहन अध्ययन/ सर्वेक्षण किया जाय और देखा जाय कि क्या संसाधन उपलब्ध है और उसका उपयोग करते हुए किन-किन उद्योगों की सम्भावना हैं।

६.२.१ भूमि व जल संसाधन

६.२.२ कृषि व कृषि उत्पाद संसाधन

६.२.३ प्राकृतिक सम्पदा संसाधन

६.२.४ पशुधन संसाधन

६.२.५ मानव संसाधन

६.२.६ अन्य विविध उद्योग

६.२.२ संसाधनों का विश्लेषण कैसे करें?

१. भूमि व जल संसाधन :-

भूमि :- सिंचित, असिंचित, बंजर, कछार, उसर, उपजाऊ, जल भरावन वाली आदि कितनी-कितनी भूमि निजी व ग्राम सभा की उपलब्ध है।

जल :- स्थानीय विभिन्न जल स्रोत क्या हैं? जैसे- झरना, नदी, तालाब, नहर आदि।

२. कृषि व कृषि उत्पाद :-

स्थानीय क्षेत्र में कौन से फसलचक्र हैं, गर्मी में क्या होता है, वर्षा में क्या होता है, सर्दी में क्या होता है। कौन-कौन सी फसलें कितनी होती है? सामान्यत: वर्गीकरण इस प्रकार किया जा सकता है :-

२.१ दलहन	—	क्या-क्या होता है? उदाहरणार्थ - चना, मटर, उड़द, मूंग,मसूर, लोभिया, अरहर, राजमा, बाकला, मोट आदि।
२.२ तिलहन	—	क्या होता है? उदाहरणार्थ - तोरिया, सरसो, मूंगफली, सूरजमुखी, सोयाबीन, तिल, बिनौला, अरंडी आदि।
२.३ अनाज	—	गेंहूँ, जौ, धान, मक्का, ज्वार, बाजरा आदि।
२.४ मसाले	—	मिर्च, अदरख, धनियाँ, सौंप, जीरा, हल्दी, अजवायन, काली मिर्च आदि।
२.५ रेसे वाली फसलें	—	जूट, पटसन, सनई, कपास, रेशम कीट पालन।
२.६ सब्जी वाली फसलें	—	आलू, गोभी, गाजर, टमाटर, मूली, शलजम, पेठा आदि।
२.७ फल	—	आम, अमरूद, नींबू, संतरा, कटहल, आड़ू आदि।
२.८ अन्य विशेष	—	गन्ना, चुकन्दर, शकरकंद आदि।

३. प्राकृतिक सम्पदा :-

स्थानीय प्राकृतिक सम्पदा विभिन्न प्रकार की वनस्पति व खनिजों के रूप में हो सकती है। स्थान विशेष पर कौन सी वनस्पति है, जिसका उपयोग उद्योग हेतु किया जा सकता है, यह देखे जाने की आवश्यकता है। सामान्यत: निम्न वनस्पतियाँ हो सकती हैं, जो उद्योग की दृष्टि से उपयोगी हैं।

३.१ जड़ी-बूटियाँ —	स्थानानुसार विभिन्न जड़ीबूटियाँ पाई जाती हैं।
३.२ घासें—	स्थानानुसार विभिन्न घासें पाई जाती हैं।
३.३ पत्ते वाली वनस्पतियाँ —	ढांक, खजूर, सागोन, महुआ, तेंदुआ आदि।
३.४ जलभराव भूमि की वनस्पति—	भाभड़, मूंज, सरकंडा, पटसन, कांस, पटेरा।

३.५ रेशेवाली वनस्पति — अगेव, नारियल, आँखा।

३.६ बेंत-बांस—

३.७ अन्य वनस्पतियाँ — नीम, बबूल

४. पशुधन संसाधन :-

स्थानीय क्षेत्र में किस ढंग का कितना पशुधन उपलब्ध हैं? कौन सा पशुधन बाहुल्यता में उपलब्ध है, इसकी जानकारी की जाय। सामान्यतः वर्गीकरण इस प्रकार किया जा सकता है :-

* दूध वाले पशु — गाय, भैंस, बकरी, भेंड़ आदि
* भारवाहन वाले पशु — बैल, भैंसा, घोड़ा, खच्चर, ऊँट आदि
* ऊन वाले पशु — भेंड़, खरगोश आदि

दूध वाले पशु यदि अधिक हैं, तो कितना दूध होता है, कितना बेंचते हैं, कितना स्वयं उपयोग करते हैं, किस रेट से बिकता है, समुचित रेट मिलता है अथवा नहीं, मुख्य आपूर्ति कहाँ होती है, आदि बिन्दुओं पर विचार किया जाय।

५. मानव संसाधन (श्रम संसाधन) :-

मानव श्रम के रूप में किस प्रकार का श्रम संसाधन उपलब्ध है, जो बेरोज़गार हैं। उसकी क्षमता, दक्षता व उपयोगिता के आधार पर ही उसके लिए उद्योग निर्धारित किया जाय। इसके लिए सामान्यतः वर्गीकरण इस प्रकार किया जा सकता है:-

१. बेरोज़गार कुशल हैं अथवा अकुशल? —

* परम्परागत ट्रेड (दस्तकार, कुम्हार, लुहार, बढ़ई, जुलाहा, रंगरेज, छपाई, तेली, मोची, सुनार, भड़भूजा आदि) के हैं अथवा आई.टी.आई. अथवा अन्य तकनीकी प्रशिक्षण प्राप्त हैं।

* क्या किसी सेवा सेक्टर से संबंधित हैं।

२. बेरोज़गार शिक्षित हैं अथवा अशिक्षित? —

३. क्या बेरोज़गार मजदूर हैं?

* खेती वाले हैं अथवा गैर खेती के।

४. क्या बेरोज़गार समाज सेवा, विकासधारा से जुड़े हैं?

६.२.३ प्रत्येक संसाधन के लिए ५ बिन्दुओं पर विचार करें

१. वर्तमान में उपयोग करने के क्या तरीके हैं ?

२. कौन से उत्पाद/फसलें ऐसे हैं, जिनकी समुचित कीमत नहीं मिलती है ? मौसम में क्या रेट मिलता है, बिना मौसम क्या रेट मिलता है ?

३. भण्डारण की क्या व्यवस्था है ?

४. कौन से उत्पाद हैं, जिनका रूपान्तरण होकर (वेल्यू एडीसन प्रोडक्ट) फिर वापिस वहीं आता है। अर्थात् पैदा स्थानीय रूप से होता है; परन्तु रूपान्तरण होकर, कीमत बढ़कर फिर खपत हेतु वहीं आता है। क्या इस कार्य को वहीं स्थानीय रूप से नहीं किया जा सकता ?

५. नया क्या किया जा सकता है, क्या बन सकता है ?

उपलब्ध संसाधनवार लिस्ट तैयार करें, क्या कच्चा माल हैं, जिसका उपयोग कर सकते हैं। बेहतर इस्तेमाल करके कौन-कौन उद्योग/व्यवसाय किए जा सकते हैं ?

६.२.४ उद्योग के ३ चरण। नए व्यक्ति/समूह को सरलतम उद्योग से प्रारम्भ कराएँ

स्थानीय रूप से उपलब्ध कृषि उत्पाद, प्राकृतिक सम्पदा, पशुधन सम्पदा को कच्चे माल के रूप में इस्तेमाल करते हुए उद्योग के सामान्यतः ३ चरण हो सकते हैं, जो इस प्रकार हैं :-

१. परिशोधन एवं पैकिंग :- बिना कोई परिवर्तन किए उत्पाद को सफाई, धुलाई, परिशोधन के बाद उसी रूप में पैकिंग कर दिया जाय।

२. प्रोसेसिंग (रूपान्तरण करना) :-

३. बाई प्रोडक्ट (नया पदार्थ बनाना) :-पहला चरण सरलतम है, इसी से नए व्यक्ति अथवा समूह को व्यवसाय प्रारम्भ करना चाहिए। यह ऐसा कार्य है जिसे महिला-पुरुष दोनों अपने दैनिक जीवन में अपने लिए अथवा मजदूरी के रूप में दूसरों के लिए करते ही हैं। सरल कार्य से प्रारम्भ करने से उनमें आत्मविश्वास पैदा होगा, अनुभव आएगा तथा कुछ पूंजी भी आ जाएगी, तब अगले चरण में जाना चाहिए।

उदाहरण :- (१) यदि स्थानीय संसाधन के रूप में कृषि उत्पाद उड़द उपलब्ध है, तो पहले चरण में केवल सफाई करके, कंकड़ बीनकर साफ-सुथरा करके पैकिंग कर दिया जाय; ताकि उपभोक्ता को अच्छी गुणवत्ता की साबुत उड़द उपलब्ध हो

जाय। दूसरे चरण में छोटा ग्राइंडर/चक्की लेकर साबुत उड़द को तोड़कर काली दाल/ सफेद दाल बनायी जा सकती है। तीसरे चरण में दाल के पापड़, बड़ी आदि बनायी जा सकती है।

(२) इसी प्रकार यदि गेंहूँ उपलब्ध हैं तो पहले चरण में साफ गेंहूँ के पैकेट, दूसरे चरण में दलिया/आटा, तीसरे चरण में सूजी, आटे-मैदा के उत्पाद आदि बनाए जा सकते हैं।

६.३ विभिन्न संसाधनों पर आधारित संभावित उद्योग

ग्रामीण क्षेत्र में पाए जाने वाले संसाधनों पर आधारित जिन उद्योगों की संभावनाएँ हो सकती हैं, उसमें कुछ उदाहरण नीचे दिए जा रहे हैं। इनमें अपने चिन्तन व अनुभाव के आधार पर कितने ही उद्योग और भी जोड़े जा सकते हैं।

(1) भूमि एवं जल संसाधन आधारित-

१. भूमि :- ऐसे उद्योग जिनमें उपलब्ध भूमि संसाधन उपयोगी हो सकता है, उदाहरण- चारागाह विकास, जड़ी-बूटियों की खेती, मिश्रित पौधशालाओं की स्थापना, बेमौसमी सब्जियों की खेती, फूलों की खेती, वनौषधियों की खेती स्थानीय उपयुक्तता के आधार पर विभिन्न उद्योगों के लिए आवश्यक वृक्ष/झाड़ी/घासों का कच्चे माल के लिए उत्पादन, सामूहिक खेती आदि।

२. जल :- उपलब्ध संसाधन के आधार पर पानी से संबंधित उद्योग/ फसलें, उदाहरण - सिंघाड़ा, मखाना, कमल ककड़ी, कमल, जूट आदि की खेती, मछली पालन, शहवाल उत्पादन, सिंचाई आदि।

(२) कृषि एवं कृषि उत्पाद आधारित उद्योग-

२.1 दलहन

१. चना —(१) परिशोधन एवं पैकिंग १,२,५ किलो के पैकेट (२) गेंहूँ + चना के विभिन्न अनुपातिक मिश्रण में ५,१० किलो के पैकेट (३) भुने हुए चने के दाल के १००, २००, ५०० ग्राम के सादे व नमकीन पैकेट (४) विभिन्न वजन के चने के पैकेट (५) नमकीन चने की तली दाल के पैकेट (६) बेसन के पैकेट (७) मिस्से आटे (गेंहूँ+चना)के पैकेट १,२,५ किलो के पैकेट में (८) सादे चने के सत्तू (९) अंकुरित चने के सत्तू (१०) चने के पापड़ (११) चने के सेव (भुंजिया) (१२) चने के दाल+सेव का नमकीन (१३) चने की बड़ी १/२, १ किलो पैकेट (१४) चने की चाट (१५) अंकुरित चने की चाट आदि।

२. उड़द —(१) सफाई, बिनाई, धुलाई के उपरान्त साबुत उड़द के पैकेट (२) उड़द की काली दाल के विभिन्न वजन के पैकेट (३) धुली दाल के पैकेट (४) उड़द की चुन्नी (आटा) के पैकेट (५) सफेद दाल की मैदा के पैकेट (६) उड़द की बड़ी (७) उड़द के पापड़ (८) पिट्ठी के पैकेट आदि।

३. मूंग —(१) साबुत मूंग के पैकेट (२) छिलके वाली दाल के पैकेट (३) छिलकारहित दाल के पैकेट (४) मूंग की दाल की मैदा के पैकेट (५) मंगौड़ी के पैकेट (६) अंकुरित मूंग की चाट।

४. मसूर, मटर एवं अन्य दालें — उपरोक्तानुसार चिन्तन व अनुभव अनुसार खाद्य सामग्री के विभिन्न आइटम स्थानीय आवश्यकतानुसार बनाए जा सकते हैं।

२.२ तिलहन

१. मूंगफली — (१) भुनी मूंगफली के पैकेट (२) मूंगफली के सादे दानों के पैकेट (३) तली नमकीन दानों के पैकेट (४) बेसन में लपेटकर तले दानों के नमकीन के पैकेट (५) मूंगफली व धान के चूरे का नमकीन (६) गुड़ के साथ मूंगफली के दानों की पट्टी (७) मूंगफली के तेल की घानी (८) मूंगफली तेल के पैकेट व डिब्बा बंदी (९) मूंगफली की खली के बिस्कुट(प्रोटीन बिस्कुट) (१०) मूंगफली के अंकुरित दाने, नास्ते, खाने, खिचड़ी में मिलाकर पौष्टिक बनाने हेतु।

२. सोयाबीन—(१) सफाई, धुलाई के बाद साबुत सोयाबीन के पैकेट १,२,५ किलो के दाल, आटा व अंकुरित रूप में प्रयोग हेतु (२) सोयाबीन का आटा १,२ किलो के पैकेट में (३)गेंहूँ+सोयाबीन अनाज के एवं आटे के पैकेट ५,१० किलो के पैकेट में (४) सोयाबीन की बड़ी १,२ किलो के पैकेट में (५) सोयाबीन को पीसकर पानी में मिलाकर दूध,दही, तैयार करना (६) सोयाबीन से बने दही का मट्ठा, नमकीन व मीठेपेय के रूप में बिक्री (७) सोयाबीन तेल की घानी (८) सोयाबीन तेल की बिक्री, खुला हुआ, पैकेट व डिब्बा बंदी (९) सोयाबीन की खली १, २, ५, किलो के पैकेट आटा, बिस्कुट, रस, बर्फी, लड्डू आदि के बनाने में प्रयोगार्थ (१०) तलकर बनाए गए नमकीन के पैकेट,

विभिन्न वजनों के (११) सोयाबीन के आटे व खली से बने बिस्कुट एवं अन्य बेकरी प्रोडक्ट (१२) अंकुरित सोयाबीन की चाट।

<u>३. तिल —</u>(१) परिशोधनोपरान्त १/२, १ व २ किलो के पैकेट काला व सफेद तिल के अलग-अलग (२) तिल के लड्डू (३) तिल की रेवड़ी (४) तिल की गजक (५) मीठा तिलकुट - पिसे तिल+बूरा अथवा शक्कर का मिश्रण आवश्यकतानुसार पैकिंग में (६) हविष्यान्न - तिल+जौं+चावल बराबर मात्रा में मिलाकर आटा के पैकेट आवश्यकता अनुसार (७) तिल के तेल की घानी (८) तिल के तेल की बिक्री-खुला हुआ, पैकेट,डिब्बाबंदी आवश्यकतानुसार (९) तिल के खली के पैकेट १/२, १ व २ किलो के आटा, बिस्कुट हेतु प्रयोगार्थ (१०) तिल की खली के बिस्कुट व अन्य बेकरी।

<u>४. सरसों/तोरिया —</u> (१) परिशोधनोपरान्त पीली, काली सरसों के १/२, १ व २ किलो के पैकेट अचार के मसाले हेतु (२) तेल की घानी (३) तेल की बिक्री खुला तेल, पैकेट व डिब्बा बंदी (४) छोटी शीशी में [५० ग्राम] यात्रा योग्य पैकिंग (५) साफ सरसों से बनी खली का आटे के मिश्रण में प्रयोग।

<u>५. अलसी, बिनौला, अरंडी, कुसुम आदि —</u> स्थानीय आवश्यकता के अनुरूप चिंतन व अनुभव के आधार पर आइटम बनाए जाने की बात सोची जा सकती है।

२.३ अनाज

<u>१. धान —</u>(१) धान का हाथ का कुटा चावल पैकेट में (जो अधिक पौष्टिक होता है) (२) धान की खील (लाजा) के पैकेट आवश्यकतानुसार (३) चावल का मुरमुरा, सादा व नमकीन पैकेट में (४) चावल का चिऊड़ा सादा व नमकीन के पैकेट (५) चिऊड़ा व मूंगफली के नमकीन के पैकेट (६) मुरमुरे की गुड़ के साथ मीठी पट्टी (७) चावल का आटा (८) चावल के नमकीन पापड़ (९) चावल के नमकीन सेव (१०) चावल उबालकर सुखाया हुआ नमकीन खाद्य।

२. गेहूँ —

(१) परिशोधनोपरान्त साफ-सुथरे गेंहू के पैकेट जिसे सीधे चक्की में पिसवाया जा सके
(२) परिशोधनोपरानत गेंहूँ+चना के विभिन्न अनुपात में पैकेट
(३) गेंहूँ का दलिया सादा व भुना हुआ (
४) भुने हुए गेंहूँ के पैकेट सत्तू बनाने हेतु
(५) गेंहूँ के आटे के पैकेट चना व सोयाबीन के साथ
(६) गेंहूँ की मैदा
(७) सत्तू
(८) सूजी आदि।

३. मक्का — (१) मक्का के भुने भुट्टे (२) बेबी कोर्न (३) मक्का की खील के पैकेट (४) मक्का का नमकीन (५) कोर्न फ्लेक्स (६) मक्का का आटा (पैकेट) आदि।

४. जौ —अनाजों में जौ की विशेष उपयोगिता है-

* यह सात्विक एवं पौष्टिक आहार है।
* गायत्री शक्ति को संजोने में जौ का उपयोग सहायक है। पूज्य गुरुदेव ने अपने महापुरुश्चरणों में केवल जौ का प्रयोग किया था।
* मानसिक उत्तेजना को शंत करने में जौ सहायक है। इसीलिए बच्चों की स्मरणशक्ति बढ़ाने में सहायक है।
* जिन परिवारों में तनाव रहता है, जौ का उपयोग बहुत ही लाभकारी है।
* हवन सामग्री के रूप में प्रयोग ।

निम्न रूप में जौ को कुटीर उद्योग के रूप में विकसित किया जा सकता है-

(१) परिशोधनोपरान्त साफ-सुथरे जौ के पैकेट (२) जौ का दलिया (३) जौ को भिगो व कूटकर छिलका उतरे जौ को पैकेट खीर बनाने हेतु (४) जौ के आटे के पैकेट (५) जौ का सत्तू पैकेट १, २ किलो में (६) जौ की पंजीरी (७) हवस्यान्न (८) ज़ौ की हवन सामग्री।

५. अन्य अनाज —उपरोक्तानुसार चिंतन करें - स्थानीय आवश्यकतानुसार।

२.४ मसाले

१. अदरख — (१) अदरख का स्टोरेज व बिक्री का व्यवसाय (२) अदरख का अचार नींबू के अर्क में (३) अदरख के मीठे चिप्स (४) अदरख का मुरब्बा (५) सोंठ निर्माण व बिक्री (६) अदरख का पाउडर आदि

२. हल्दी, मिर्च, धनिया एवं अन्य मसाला —वर्तमान में मसालों में मिलावट इतनी सामान्य हो गयी है, विशेषतया पिसे मसालों में शुद्ध मसाला मिलना कठिन है। उपभोक्ता की इसमें लाचारी है कि अच्छी कीमत देने पर भी अच्छा मसाला नहीं मिलता है। यदि शुद्धता सुनिश्चित कर दी जाय, तो परिशोधनोपरान्त साबुत मसालों और पिसे मसालों की बिक्री का धन्धा लाभकारी तो है ही, वर्तमान समय में उपभोक्ता वर्ग की बहुत बड़ी सेवा है।

२.५ रेसे वाली फसलें

जहाँ रेसे वाली फसलें संसाधन के रूप में उपलब्ध हैं, वहाँ रस्सी व बान निर्माण का कार्य स्थानीय घरेलू उद्योग के रूप में विकसित किया जा सकता है। हाथ से रस्सी बनाने के अलावा छोटी श्रम चालित मशीनें भी इसके लिए उपलब्ध्ध है। रस्सी ग्रामीण क्षेत्र के हर घर की आवश्यकता है, जिसकी जरूरत पैदा होने से जीवन पर्यान्त और मरणावस्था तक में होती है जैसे - चारपाई बनाने, छप्पर बनाने, सामान बाँधने, जानवर बाँधने, सामान ढोने, कुँए से पानी खींचने तथा अंत में अर्थी बनाने आदि के कार्य में इसका उपयोग होता है।

२.६ सब्जी वाली फसलें

१. आलू — (१) आलू बिक्री का व्यवसाय (ट्रेडिंग) (२) आलू के चिप्स-पैकेट्स में (३) आलू के पापड़ (४) आलू की नमकीन भुजिया (५) आलू का आटा पैकेट में (६) आलू की टिकियाँ।

२. टमाटर —(१) टमाटर बिक्री का व्यवसाय (२) टमाटर की चटनी (३) टमाटर की सॉस (४) टमाटर की प्यूरी ऑफ सीजन में सब्जियों में डालने हेतु।

३. मूली, गाजर, शलजम —(१) सब्जी के रूप में बिक्री (२) अचार (३) सुखाकर पैकेटिंग ऑफ सीजन में सब्जी के रूप में इस्तेमाल हेतु (४) गाजर का मुरब्बा।

२.७ फल

१. आम —(१) सीजन में बिक्री का व्यवसाय (२) आम की सूखी खटाई एवं अमचूर पैकेट में (३) कच्चे आम के नमकीन मसालेदार लच्छे (४) आम का अचार (५) कच्चे आम के छिलके का अचार (६) हींग का अचार (७) आम का मुरब्बा (८) आम की चटनी (९) आम का मीठा व नमकीन पन्ना (पेय के रूप में गर्मी में लू से बचाव करता है) (१०) पक्के आम का गूदा (पल्प)-बोतल में पैककर संरक्षित करना (११) तुरंत सेवन योग्य पक्के आम का पेय (१२) आम का नेक्टर (१३) आम का स्क्वैश (१४) आम का जैम (१५) अमावट (१६) पक्के आम का पाउडर (१७) आम का सिरका।

२. अमरूद, आड़ू , लौकाट, आलूचा, खुमैनी आदि — स्क्वैश, जैली, जैम, कैचप, मुरब्बे, डिब्बाबंदी आदि। इसके लिए स्थानीय हार्टीकल्चर विभाग के फ्रूट प्रिजेक्टिव केन्द्र से सम्पर्क स्थापित किया जा सकता है।

३. नींबू —(१) सीजन में बिक्री व्यवसाय (२) अचार (३) स्क्वैश निर्माण एवं बोटलिंग (४) सीजन में शर्बत पेय के रूप में।

४. संतरा — (१) सीजन में बिक्री व्यवसाय (२) सीजन में शर्बत (३) स्क्वैश निर्माण एवं बोटलिंग।

५. अन्य फल — स्थानीय आवश्यकतानुसार।

२.८ अन्य विशेष फसलें

१. गन्ना —

(१) गन्ना का रस पेय के रूप में (२) रसायन रहित शुद्ध गुड़ के १, २ किलो के पैकेट (३) रसायन रहित, मूंगफली के दाने मिक्स गुड़ की पट्टियाँ- पैकेट १, २ किलो (४) रसायन रहित सौंप मिक्स गुड़ की पट्टियाँ छोटे १, २ किलो पैकेट (५) अमीर लोगों के लिए काजू मिक्स गुड़ की पट्टियाँ - १, २ किलो पैकेट (६) वनौषधि युक्त गुड़ की पट्टियाँ भी बनायी जा सकती है।

(३) प्राकृतिक सम्पदा-

3.1 जड़ी-बूटियाँ-

घासों, झाड़ियों एवं वृक्षों के रूप में विभिन्न स्थानों एवं जलवायु में पायी जाने वाली जड़ी-बूटियाँ भारत की बहुत बड़ी वन सम्पदा है। अगले दिनों भारत की सम्पन्नता व स्वास्थ्य दोनों का ही यह आधार बनेगी। हर जगह विशेषतया वनांचलों में अनेक प्रकार की जड़ी-बूटी बाहुल्यता में उपलब्ध होते हुए उसका लाभ बाहर का मुट्ठी भर धनाढय वर्ग उठाता है, उसमें रोज रहने वाला, उसी में पैदा और बड़ा हुआ वनवासी गरीब किसान/मजदूर उसके लाभ से वंचित रह जाता है। बाहर के लोग उसे बटोर ले जाते हैं और उसको उनकी जायज मजदूरी भी नहीं मिलती, जबकि उसको एकत्र करने, ढोने, लदवाने का काम वे ही करते हैं। स्थानीय गरीब वर्ग के लोग यदि एकजुट होकर स्वयं सहायता समूह के रूप में कार्य करें, तो वनौषधियों के एकत्रीकरण, परिशोधन, पैकिंग एवं बिक्री का कार्य स्वयं भी कर सकते हैं। गायत्री परिवार के समर्थ परिजनों एवं ऐसे व्यापारियों, उद्योगपतियों जिनमें युग चेतना काम कर रही है, इस गरीब वर्ग की सहायता के लिए आगे आना चाहिए।

3.2 पत्तियों का उपयोग हो सकने वाले वृक्ष-

१. ढाक, स्याल, सागौन, महुआ आदि (चौड़ी पत्तियों वाली वनस्पति)

दोना एवं पत्तल जो शादी-ब्याह एवं बड़े आयोजनों में ग्रामीण खपत का बहुत महत्त्वपूर्ण आइटम है। इसकी खपत कस्बों एवं शहरों में भी काफी है।

२. खजूर — (१) हाथ के पंखे (२) चटाई (३) आसन (४) झाड़ू (५) कंडिया ये आइटम ग्रामीण क्षेत्र के हर घर में काम आने वाले हैं।

3.3 रेसे वाली वनस्पतियाँ (नारियल, कांस, अगव एवं अन्य)

रस्सी एवं रस्सी पर आधारित उद्योग।

३.४ अन्य वनस्पतियाँ

१. शहतूत —(१) टोकरे एवं टोकरियाँ (२) रेशम कीट पालन उद्योग।

२. नीम — (१) नीम की पत्तियों व निमौली को गौमूत्र में सड़ाकर कीटनाशक (२) सूखी निमौली व पत्तियों से मच्छर भगाने की धूपबत्ती (३) सूखी पत्तियों के पाउडर के पैकेट अनाज भण्डारण व दंत मंजन के रूप में प्रयोगार्थ (४) नीम की सूखी सींक के पैकेट खाने के बाद दाँत सफाई हेतु (टूथ पिक) (५) निमौली की तेल घानी (६) नीम तेल बिक्री का व्यवसाय दिया जलाने, साबुन बनाने, दवाइयाँ बनाने, आदि में प्रयोगार्थ (७) नीम की खली का बिक्री व्यवसाय- खाद, कीटनाशक के रूप में प्रयोगार्थ (७) नीम की दातून-नजदीक के कस्बों, शहरों में बिक्री हेतु।

३. सरकंडा —(१) छप्पर बनाने हेतु बिक्री व्यवसाय (२) मूढ़े, कुर्सी, स्टूल बनाना (३) टोकरियाँ बनाना (४) अनाज भण्डारण हेतु कुठिया।

४. बांस —(१) चारपाई बनाना (२)नसैनी (सीढ़ी) बनाना (३) चाली बनाना (४) बांस की चटाई, आसन एवं पंखे बनाना (५) अनाज भण्डारण की कुठिया बनाना (६) बांसुरी निर्माण (७) बांस बिक्री का व्यवसाय छप्पर, टैण्ट, शामयाने, पार्टीसन वाल, बैलगाड़ियों में प्रयोगार्थ हेतु।

५. बेंत —(१) बेंत की छड़ी (२) बेंत की कुर्सियाँ, मेज एवं अन्य फर्नीचर (३) बेंत के झूले (४) बेंत की कांड़ियाँ-टोकरिया आदि।

(४) पशुधन आधारित उद्योग-

४.१ दुग्ध उत्पाद उद्योग

(१) दुग्ध एकत्रीकरण एवं आपूर्ति व्यवसाय। दूध में मिलावट, कम रेट पर खरीदना और अधिक पर बेचना, ये दो प्रमुख समस्याएँ हैं वर्तमान में इस धंधे की, जिनसे उत्पादनकर्त्ता एवं उपभोक्ता दोनों ही प्रभावित होते हैं। उत्पादनकर्त्ता को सही रेट नहीं मिलता, उपभोक्ता को मिलावटी दूध मिलता है, अधिक रेट पर। इसका लाभ बीच का आपूर्तिकर्त्ता (मिडिल मेन) लेता है।

शहर, कस्बों के नजदीक गाँवों के लोग समूह बनाकर दुग्ध आपूर्ति के धंधे को कर सकते हैं। (२) क्रीम सेपरेटर से क्रीम बनाना एवं उसकी बिक्री (३) घी बनाना एवं उसकी बिक्री, विशेषतया गाय के घी की बिक्री। गायत्री परिजन आगे हवन-यज्ञ में गाय के घी की महत्ता को विशेष रूप से जोड़ें (४) शहर कस्बों के चौराहों पर नमकीन मसाले वाले एवं मीठे मट्ठे की बिक्री पेय के रूप में (५) खोआ निर्माण एवं उसकी बिक्री। आज शहर में शुद्ध खोआ मिलना ही मुश्किल है, अब सिंथेटिक खोआ बनने लगा है (६) पनीर निर्माण एवं उसकी बिक्री आदि-आदि।

४.२ परिवहन व यातायात उद्योग

गाँवों को कस्बों-शहरों से जोड़ने के लिए पक्की सड़कें अथवा पर्याप्त मोटर गाड़ियाँ जहाँ नहीं हैं, वहाँ परिवहन व यातायात के लिए घोड़ा तांगा, बैलगाड़ी, ऊँट गाड़ी, खच्चर आदि का धंधा लाभकारी व उपयोगी रूप में किया जा सकता है। इस धंधे को विकसित करने से पर्यावरण संरक्षण में योगदान होगा, उपभोक्ता को कम कीमत पर सेवा मिल सकेगी और बेरोजगार को धंधा।

४.३ ऊन आधारित उद्योग

जहाँ स्थानीय रूप से ऊन संसाधन के रूप में उपलब्ध है, वहाँ ऊन की बिनाई, कताई एवं शाल, चादर, कम्बल, थुलमा, कालीन, आसन आदि बनाने व बिक्री करने का धंधा अपनाया जा सकता है।

(५) मानव संसाधन आधारित उद्योग-

५.१ शिल्पकारी, दस्तकारी

(१) बढ़ईगिरी (२) लोहारी (३) कुम्हारी (४) जुलाहागिरी (कपड़ा बुनना) (५) रंगरेज गिरी (६) छपाई (७) तेली (८) मोची (९) सुनार गिरी आदि परम्परागत उद्योग। इन उद्योगों को व्यवस्थित करने की आवश्यकता है।

५.२ सेवा उद्योग

गाँव-कस्बों के अनेक कार्य ऐसे हैं, जिसमें केवल अपना एवं तकनीकी कौशल का इस्तेमाल करके जीविका उपार्जन का काम चलाया जा सकता है और ग्रामीण जनता को अपनी सेवा का लाभ दिया जा सकता है, जिसके लिए सामान्यतः कस्बे, शहरों की ओर भगना पड़ता है, इसमें कुछ इस प्रकार है :-

(१) कपड़े की धुलाई (२) नाई (३) राजगिरी (४) कपड़े की सिलाई (५) नल साजी-नल लगाना, उसकी मरम्मत करना (६) बिजली की वायरिंग और घरेलू इलेक्ट्रॉनिक उपकरणों की मरम्मत (७) डीज़ल ईंजनों, पम्पिंग सैटों की मरम्मत (८) टायर वल्कनीकरण (रिट्रीडिंग) (९) बैटरी चार्जिंग (१०) साइकिल, मोटर साइकिल, ट्रेक्टर, बुग्गी मरम्मत की दुकान व सामान की आपूर्ति (११) स्टोव, प्रेसरकुकर, गैस-चूले, लालटेन की मरम्मत (१२) बर्तन, कनस्तर, टूटे फर्नीचर, चारपाई आदि की मरम्मत (१३) कृषि मशीनरी एवं उपकरणों की मरम्मत (१४) आटा पीसने की चक्की (१५) तेलघानी (१६) सुलभ शौचालय (१७) कपड़ों की मरम्मत

(६) अन्य विविध उद्योग :-

६.१ रोजमर्रा की घरेलू आवश्यकताएँ आधारित उद्योग -(१) साबुन, डिटरजेंट पाउडर (२) अगरबत्ती (३) मोमबत्ती (४) कपड़ा उद्योग - होजरी (५) दिया सलाई।

६.२ स्कूल आधारित उद्योग -(१) स्लेट, और स्लेट पैंसिल निर्माण (२) पैंसिल (३) स्याही (४) तख्ती (५) ब्लेक बोर्ड, काम चलाऊ फर्नीचर बनाना (६) चाक बत्तियाँ बनाना (७) पुस्तकों, कापियों की जिल्दसाजी (८) कापी, रजिस्टर निर्माण (९) पुस्तकें रखने, लाने-ले जाने के लिए थैलों का निर्माण (१०) बैठने के लिए फर्श, टाट पट्टी निर्माण (११) बाल पेन।

६.३ आवास निर्माण एवं मरम्मत आधारित उद्योग —(१) ईंट (२) चूना (३) खपरैल (४) खूँटी (५) किवाड़ (६) चौखटें, खिड़की, जंगलें (७) चटकनी-कुण्डे (८) तस्ले, खुरपे, फावड़े (९) पानी की टंकी (लोहे, घड़े, नाँद) (१०) चिनाई में काम आने वाले उपकरण आदि।

६.४ पूजा-पाठ आधारित उद्योग —(१) यज्ञकुण्ड (२) एक कुण्डीय यज्ञ की समस्त सामग्री का एक किट, एक छोटी पुस्तकों सहित (३) यज्ञोपवीत निर्माण (४) यज्ञ उपकरण (५) माला (६) दीपक बत्तियाँ व मिट्टी के दीपक आदि।

६.५ वस्त्र आधारित उद्योग -(१) रेडीमेड गारमेंट (२) कढ़ाई, बुनाई, सिलाई।

७. कुटीर उद्योग जिनकी हर गाँव में आवश्यकता है

कुछ ऐसे कुटीर उत्पाद हैं, जिनकी खपत हर घर, हर गाँव मे होती हैं। इन उत्पादों का निर्माण गाँवों को स्वावलम्बी बनाने की दृष्टि से महत्त्वपूर्ण है और खपत की सुगमता की दृष्टि से भी तथा हर जगह आसानी से चलाए जा सकते हैं। अत: इनकी ओर विशेष ध्यान देने की आवश्यकता है। ये हैं :-

१. साबुन :-

नहाने की साबुन, कपड़े धोने की साबुन व पाउडर की खपत हर घर में होती है। इसके विपणन में किसी प्रकार की कठिनाई नहीं हैं। आज कितने ही प्रकार के कपड़े धोने के साबुन बाजार में आते हैं, जो महँगे पड़ते हैं, गुणवत्ता की दृष्टि से भी अच्छे नहीं होते। हाथ का बनाया साबुन सस्ता भी होगा व अधिक विश्वसनीय भी। अत: गाँव की खपत का साबुन गाँव में ही बनना चाहिए।

२. कन्फेक्शनरी :-

गाँव में अपनी एक बेकरी भी होनी चाहिए। अब गाँव में भी लोग बिस्कुट, ब्रेड, बंद, रस व टोस्ट का इस्तेमाल करते हैं और यह सामान शहर अथवा कस्बे से लाते हैं। बेकरी की छोटी यूनिट १०-१५ हजार रुपए में लग जाती है जिसे सामूहिक अथवा व्यक्तिगत रूप में लगाया जा सकता है। बेकरी में यह सुविधा गाँव वालों क़ो दी जा सकती है कि चाहे वे बना बनाया सामान खरीद कर ले जाए अथवा बनवाई की कीमत देकर अपनी सामग्री से बनवाकर ले जाए अथवा अपनी सामग्री देकर बनवाए उत्पाद से एक हिस्सा (करदा) बनवाई के पारिश्रमिक रूप में कटवा दें। इससे कुटीर उद्योग चलाने वाला व्यक्ति व गाँव दोनों ही स्वावलम्बी बनेंगे।

३. ग्रामीण फूड प्रोसेसिंग :-

चाय-नास्ते व खाने में काम आने वाले कुछ आइटम ऐसे हैं, जिनकी खपत गाँव में हो सकती है जैसे -

३.१ **विभिन्न प्रकार के अचार** —नींबू, आम, मूली, गाजर, शलजम आदि।

३.२ **विभिन्न प्रकार की बड़ी** —ये आलू एवं दालों से बनती है। दालों में मूंग, उड़द, सोयाबीन, चना आदि की बड़ी आवश्यकता व उपलब्ध कच्चे माल के अनुसार बनायी जा सकती है।

३.३ **पापड़** — आलू एवं दाल के।

३.४ **चिप्स** —

३.५ **टोमेटे सॉस** —

३.६ **सूखा साग** —चना, सरसों, पालक, मेथी आदि की पत्तियों को सुखाकर भण्डारण कर रखा जा सकता है और पूरे वर्ष बिना मौसम के भी साग के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।

३.७ **खाद्य पदार्थों को सुखाकर सुरक्षित करना** —मौसम में गाजर, गोभी मूली जैसी सब्जियों को सुखाकर रखा जा सकता है। आम को सुखाकर खटाई व अमचूर के रूप में, आँवला को आँवलकी पाउडर के रूप में, हरी पत्तियों को सूखे साग के रूप में रखा जा सकता है। बाद में इन्हे पूरे वर्ष उपयोग में लाया जा सकता है।

४. कढ़ाई, बुनाई, सिलाई :-

५. टोकरिया :-

सामान रखने के लिए कागज की लुगदी की टोकरियाँ, गेंहूँ के तने से बनी टोकरियाँ, बाँस-बेंत, शहतूत आदि से बनी टोकरियाँ, स्थानीय रूप से जो भी कच्चा माल उपलब्ध हों, बनायी जा सकती हैं। ये हर घर-परिवार की दैनिक आवश्यकता है।

६. दंत मंजन :-

जड़ी-बूटियों से बना दंत मंजन, गाय के गोबर से बना दंत मंजन। ये मंजन सस्ते भी पड़ते हैं, दाँतों के लिए लाभकारी हैं तथा हर घर में खपत है।

७. ठण्डे पेय :-

आज बहुराष्ट्रीय कम्पनियों से बना कोका-कोला व पेप्सी कोला गाँव, कस्बों में पहुँच गया है तथा ३२ रुपए लीटर बिकता है। यदि बहुराष्ट्रीय कम्पनियों द्वारा प्रस्तुत चुनौतियों का सामना करना है, तो हमें अपने स्थानीय देशी पेय विकल्प के रूप में विकसित करने चाहिए। ये हैं :-(१) जल जीरा (२) ठण्डाई (पानी, खांड, केवड़ा से बनी) (३) सिकंजी-नींबू की मीठी व

नमकीन (४) बेल का शर्बत (५) आम का पन्ना - स्वादिष्ट पेय भी हैं और लू से बचाव के लिए औषधि भी (६) गन्ने का रस (७) लस्सी (८) मिल्क सेक (९) लेमन जूस (१०) मेंगो जूस (११) मट्ठा - नमकीन जीरेदार व मीठा।

८. कुल्हड़ :-

दूध व चाय पीने के लिए आज के प्लास्टिक कप का विकल्प हैं ये कुल्हड़। इससे परम्परागत कुम्हारी का धंधा पनपेगा तथा स्वास्थ्य की दृष्टि से जो प्लास्टिक हानिकारक है, उससे बचा जा सकेगा। यूज़ एण्ड थ्रो की संस्कृति से जो प्रदूषण फैल रहा है, उससे भी बचा जा सकेगा।

९. चॉक बत्तियाँ :-

१०. अगरबत्ती, मोमबत्ती :-

११. दलिया एवं सत्तू :-

१२. बैठने के लिए :-

फर्श, दरी, चटाई निर्माण का कार्य।

१३. हाथ के पंखे एवं झाड़ू :-

जो खजूर की पत्तियों से बनाए जा सकते हैं।

१४. बान व रस्सी निर्माण -

रस्सी हर घर की आवश्यकता है। चारपाई बनाने, छप्पर छाने, सामान बाँधने, पशु बाँधने, सामान ढोने, कुँए से पानी खींचने आदि में रस्सी की आवश्यकता पड़ती है।

१५. सामूहिक तंदूर (रोटी बनाने के लिए) :-

चपाती बनाने की तुलना में अब डबलरोटी-बिस्कुट आदि खाना अधिक सुविधाजनक समझा जाने लगा है। कभी चबेना, आहार का महत्त्वपूर्ण अंग था तथा चबेना भूनने के लिए भाड़ हर गाँव में चला करते थे। अब रोटियाँ बनाने के लिए तन्दूर या बेकरी का उद्योग सामूहिक भोजन बनाने की एक नयी विधा के रूप में विकसित किया जा सकता है और हर घर में तीन बार चूल्हा जलाने में जो समय और श्रम खर्च होते हैं, उन्हें बचाकर किसी दूसरे अधिक उपयोगी काम में लगाया जा सकता है।

१६. सामूहिक गोबर गैस प्लाण्ट :-

सामूहिक गोबर गैस प्लांट बनें और उनसे आसपास के घरों में कनेक्शन मिलें, तो अलग-अलग छोटे-छोटे गोबर गैस प्लाट बनने में अनेक झंझट खड़े

होते हैं, उससे बचकर लोग गैस का उपयोग करने लगें और उससे उत्पन्न हुई खाद को भी रासायनिक खादों की जगह प्रयोग करने की परम्परा चल पड़े, हाँ इससे कई समस्याओं का समाधान एक साथ हो सकता है। पशुपालन अभी अलग-अलग होता है। यदि वह सहकारिता के आधार पर एक दायरे में विकसित हो सकें, तो फिर दूध-घी की नदियाँ अपने इसी देश में बहने लग सकती है। सामूहिक गोबर गैस प्लाण्ट एवं पशुपालन पर युगऋषि ने विशेष बल दिया है।

१७. टूट-फूट की मरम्मत का कार्य :-

टूट-फूट की मरम्मत अपने में एक असाधारण महत्त्व का उद्योग है। प्रायः देखा जाता है कि तनिक सी टूट-फूट होने पर वस्तुएँ बेकार मान ली जाती है और मरम्मत कराने की झंझट में न पड़कर टूटी वस्तुओं को फेंक कर नयी खरीद ली जाती है। यह रिवाज अमीर देशों के लिए सहन हो सकता है, जहाँ नए निर्माण को ही उद्योग चलने का आधार समझा जाता है, पर अपने देश की स्थिति, तो वैसी नहीं है। हमें टूटी वस्तुओं की मरम्मत करते हुए उसे तब तक चलाते रहनी चाहिए, जब तक वह पूरी तरह से बेकार न हो जाय। स्टोव, लालटेन, बक्शे, बर्तन, फर्नीचर आदि की मरम्मत करते रहने पर उनके द्वारा दूने समय तक काम चलाया जा सकता है। अब मरम्मत करने वालों की दुकानें ग्राहक न आने के कारण घटने लगी हैं। यदि इस धंधे को पुनः प्रश्रय मिले, तो अनेकों ऐसे कारीगर अपनी रोटी कमाते रह सकते हैं और लोग दूने समय तक उन्ही से काम चलाते रहकर काफी आर्थिक बचत करते रह सकते हैं। बड़े कपड़े में से छोटे निकालना तो सामान्य सा सिलाई कौशल है, जिसे दर्जी ही नहीं घर की महिलाएँ भी कर सकती हैं। छेद हो जाने पर कीमती कपड़ों को रफू करने का उद्योग कभी खूब प्रचलित था, पर अब मरम्मत को अमीरी शान के विरूद्ध गिना जाने पर उस प्रकार के प्रचलन ही समाप्त हो गए और सर्व साधारण को अधिक खर्च करने के लिए बाधित करने लगे।

चीन ने अपनी स्वतंत्रता के प्रारम्भिक दिनों में लगातार कई वर्षों तक विदेशों से नयी मशीनें मंगानी बंद कर दी थी। आर्थिक तंगी इसके लिए गुंजाइस नहीं रहने दे रही थी। इन परिस्थितियों में उस देश में पुरानी मशीनों के नवीनीकरण के लिए बड़े-बड़े कारखाने खड़े किए गए और पुराने का नये जैसा उपयोग करके काम चलाया गया। इस सिद्धान्त को हमें नए सिरे से

समझना और नए उत्साह के साथ प्रयोग में लाना चाहिए। युगऋषि पं० श्रीराम शर्मा आचार्य ने अपने देश की स्थिति को दृष्टिगत रखते हुए कहा है कि "***टूटी वस्तुओं की मरम्मत करने के प्रचलन को राष्ट्रीय हित में गरीबी उन्मूलन की एक महत्त्वपूर्ण नीति माना जाय।***"

१८. कृषि के सहायक उद्योग के रूप में मधुमक्खी पालन :-

फसलों एवं बगीचों की उपज बढ़ाने में मधुमक्खियों का महत्त्वपूर्ण योगदान है, उन्हें हर किसान पाल सकता है। हर किसान ५-१० डिब्बे अपने यहाँ रख सकता है। इससे कृषि की उपज बढ़ेगी, घर के इस्तेमाल के लिए शहद मिलेगा। बजारू ग्लूकोज और टानिकों की तुलना में शहद की उपयोगिता कहीं अधिक है। शहद की बिक्री कर अतिरिक्त आय भी हो सकती है। चीन में घर-घर खेती के साथ जोड़कर मधुमक्खी पालन किया जाता है, तथा कई उत्पाद इसके माध्यम से बनाए जाते हैं। कृषि की सहायक यह आजीविका इस योग्य है कि उसे पूरा-पूरा बढ़ावा मिलना ही चाहिए।

१९. रेड़ीमेट गार्मेन्ट्स :-

२०. गोमय-गोमूत्र आधारित औषधियाँ :-

८. छोटे किसान व्यवसायिक नहीं आत्म निर्भरता की स्वावलम्बी खेती करें

१. वर्तमान भारतीय कृषि एवं खाद्यान सुरक्षा सम्बंधी चुनौतियाँ

(क) हरित क्रान्ति से पैदा हुई समस्याएँ (सिंचित क्षेत्र)

(1) हरित क्रान्ति (Green Revolution)

प्रकृति की क्षमता का इस्तेमाल कर के खेती करना, भारत में प्राचीन समय से ही परम्परा रही है। परम्परागत तरीकों की उत्पादकता संतोषजनक थी। ब्रिटिश साम्राज्य में जनता की मूलभूत आवश्यकता 'खाद्य अनाज उत्पादन' की कीमत पर खेती की प्राथमिकताएँ कपास, जूट, तम्बाकू, अफीम, नील, गन्ना जैसी व्यवसायिक फसलों की ओर मोड़ी गई। साथ ही वितरण सिस्टम को भी केन्द्रीकृत बनाया गया। परिणामतः खाद्य अनाजों की कमी हुई जिसे वास्तव में आजादी के बाद महसूस किया गया। इस परिपेक्ष में ५० के दशक में 'अधिक अन्न उपजाओ अभियान-Grow more Food Compaign' का निर्णय लिया गया। यह समय की आवश्यकता थी कि स्थायी प्लानिंग को ध्यान न देकर खाद्यान उत्पादन वृद्धि के लिए अल्पकालीन तरीकों को अपनाये जाने के लिए प्रोत्साहित किया गया। इन तरीकों में हाइब्रिड़ बीजों, रासायनिक उर्वरकों एवं पैस्टीसाइड़ का प्रयोग अधिकाधिक उत्पादन (Maximimum of Production) का सम्भव बनाने की दृष्टि से शामिल किया गया। 'समुचित निवेशों'- Imput optimization' की दृष्टि से नहीं। प्रकृति के साथ तालमेल को इस प्रोग्राम में बिल्कुल भुला दिया गया। इस उत्पादन रणनीति को आगे चल कर ६० के दशक में 'हरित क्रान्ति' का नाम दिया गया। १९६८ से १९८८ (२० वर्ष) का समय हरित क्रान्ति युग बोला गया। वैसे देश की कृषि में १९६५ से ही अच्छे आसार दिखाई देने लगे थे, जो संयुक्त राज्य अमेरिका में १९४० के दशक में मक्का के अन्तर्गत विकास शुरु हुआ और संसार में अन्य फसलों के साथ फैल गया, भारत में यह क्रान्ति गेहूँ वे धान के अन्तर्गत १९६० के दशक के मध्य - अन्त (१९६६-६७) में दिखाई दी। १५-२० वर्ष की समयावधि में ही हम खाद्यान उत्पादन में आत्म निर्भर हो गये परन्तु ८० के दशक के बाद हरित क्रान्ति के घटोतरी के प्रभाव (deleterions effect) शुरु हो गये और अब ये

'खाद्यान सुरक्षा' और परिस्थितिकिय सुरक्षा के लिए चुनौती बन रहे हैं। हरित क्रान्ति केवल सिंचित क्षेत्रों तक ही सीमित थी।

(२) हरित क्रान्ति के लिए अपनाई गई कृषि प्रौद्योगिकी

हरित क्रान्ति का आधार उच्च तकनीक, अधिक पूँजी निवेश एवं अधिक कृषि उत्पादकता रहा है। इस के लिए निम्न तकनीकि अपनाई गई -

(i) अधिक उपजदायी एवं बौनी प्रजातियों का प्रयोग

(ii) अधिक उर्वरक, अधिक कीट, व्याधि एवं खरपतवारनाशी रसायनों का प्रयोग (कृषि का रासायनीकरण)

(iii) पेट्रोलियम आधारित ऊर्जा का उपयोग एवं उससे चालित मशीनों का प्रयोग।

(iv) अधिक सिचाई

(३) हरित क्रान्ति की उपलब्धियाँ

हरित क्रान्ति की उपलब्धियों के रूप में खाद्यान उत्पादन के निम्न आंकड़ों पर नजर डाली जा सकती है-

वर्ष		**उत्पादन मिलियन टन**
१९५०	-	५०.८० (५.०८ करोड़ टन)
१९७०-७१	-	१०८.४२
१९८०-८१	-	१२९.५९
१९९०-९१	-	१७६.३९
१९९६-९७	-	१९९.४४
१९९८-८९	-	२०३.६० (२०.३६ करोड़ टन)
१९९९-२०००	-	२०९.८० (२०.९८ करोड़ टन)
२००१-०१	-	१९५.९२ (१९.५९ करोड़ टन)
२००१-०२	-	२११.१७ (२१.११ करोड़ टन)
२००२-०३	-	२१२.०७ (२१.२० करोड़ टन)
२००३-०४	-	२०५.०० (२०.५० करोड़ टन)

स्पस्ट है हरित क्रान्ति की प्रौद्योगिकी से खाद्यान्न में ४ गुना तक वृद्धि हुई। १९५० में जो उत्पादन केवल ५०.८ मिलियन टन (५.८ करोड़ टन) था वह १९९८-९९ में २०२.५३ मिलियन टन तक पहुँचा है, परन्तु पिछले कुछ वर्षों में वृद्धिदर धीमी हो गयी है और खाद्यान्न २०० मिलियन टन के लगभग आकर ठहर गया है।

* उपरोक्त से स्पष्ट है कि १९९८-२००० से ५ वर्ष की अवधि में १९९९-२००० की तुलना में उपज केवल २ वर्षों में ही अधिक रही बाकी सालों में उसे कम। दालों की भी प्राय: यही स्थिति रही है। पिछले ५ वर्षों में इनकी उपलब्धता १ करोड़ ३३ लाख टन से घट कर १ करोड़ १४ लाख टन हो गई है। संक्षेप में कोई प्रगति नहीं हो पा रही है। इसका परिणाम यह हुआ है कि खाद्यान एवं दालें मिलाकर प्रति व्यक्ति प्रतिदिन उपलब्धता भी निरन्तर कम होती जा रही है। १९९२ में यह ४६८.८ ग्राम थी, अब यह ४३६.३ ग्राम रह गई है। हाल ही में प्रकाशित एक अध्ययन के अनुसार आज प्रति व्यक्ति १५४ किलो खाद्यान मिल रहा है जब कि ६ वर्ष पहले इसकी मात्रा १७४ किलो और १९९१ में १७८ किलो थी।

* इस बात पर भी चिन्ता की जा रही है कि उत्पादन की दर लगातार गिर रही है। कृषि मंत्रालय भारत सरकार द्वारा तैयार एक प्रस्तुतिकरण स्वीकार किया गया है कि कृषि उत्पादन की वार्षिक दर पिछले ३ सालों से लगातार कम हो होती गई है। कृषि क्षेत्र की विकास दर १९८०-८१ की ३.५ फीसदी से घटकर १९९६-९७ में २ फीसदी और १० वीं योजना (२००२-०७) के पहले ३ साल में १ फीसदी पर आ गई है।

(४) हरित क्रान्ति प्रौद्योगिकी से पैदा हुई समस्याएँ

हरित क्रान्ति की प्रौद्योगिकी के फलस्वरूप खाद्यान उत्पादन बढ़ा और राष्ट्र खाद्यान में आत्मनिर्भर बना। परन्तु इससे बहुत सारी समस्याएँ भी पैदा हुई जिनसे अब जूझना पड़ रहा है। ये संक्षिप्त में इस प्रकार हैं -

(i) भूमि का गिरता विगड़ता स्वास्थ्य, घटती उर्वरता।

(ii) उत्पादकता व उत्पादन में ठहराव।

(iii) मृदा, भूमिगत जल एवं कृषि उत्पादों का बढता प्रदूषण एवं जहरीकरण तथा उससे उत्पन्न स्वास्थ्य के लिए संकट।

(iv) परावलम्बी व महंगी होती जा रही खेती, उससे किसानों की टूटती आर्थिक कमर तथा खेती छोड़ने अथवा अन्य रोजगार तलाशने की विवशता।

(v) तेजी से घटता भूमिगत जलस्तर।

(vi) बढ़ता ऊर्जा संकट एवं इस हेतु बढ़ती परालम्बन की स्थिति।

हरित क्रान्ति की पद्धतियों ने पर्यावरण सन्तुलन को बिगाड़ दिया है, भूमि

का कचूमर निकाल दिया है-भूमि की उर्वरता घटी है, फसलों की उपज के प्रति उर्वरकों का प्रभाव भी घटा है और आबादी बराबर तेजी से बढ़ रही है। ऐसी स्थिति में विचार और चिन्ता का विषय यह है कि बढ़ी हुई उच्च उत्पादकता को कैसे स्थिर रखा जाए, उसे कैसे बढ़ाया जाए तथा प्रकृति के सन्तुलन (वातावरण-भूमि, जल, वायु, जंगल आदि) को कैसे पुर्नस्थापित किया जाए। इस हेतु २१ वीं सदी में सन् २००० के बाद से शुरू के २०-२५ वर्षो में खेती का स्वरूप क्या हो ताकि **सतत हरित क्रान्ति** (Ever Green Revolution) के लक्ष्य को प्राप्त किया जा सके।

(५) समस्याओं के समाधान के लिए खेती का स्वरूप

(i) बिकाऊ खेती से उपजी समस्याओं का समाधान टिकाऊ खेती से होगा-

अधिकाधिक उत्पादन व लाभ लेने की दृष्टि से की गई "बिकाऊ खेती" से पैदा समस्याओं का समाधान "टिकाऊ खेती" से ही होगा। *टिकाऊ खेती, कृषि की वह पद्धति है, जिसमें भूमि को स्वस्थ (भौतिक, रासायनिक व जैविक स्वास्थ्य), पर्यावरण को स्वच्छ, प्राकृतिक संतुलन को बरकरार रखते हुए भूमि, जल एवं वायु को प्रदूषित किए बिना, दीर्घकाल तक वांछित उत्पादन प्राप्त किया जा सकता है।*

भारतीय परिप्रेक्ष्य में टिकाऊ खेती का लक्ष्य होना चाहिए :-

१. भूमि की उर्वरता व उत्पादकता बरकरार रखते हुए बढ़ती आबादी की खाद्यान्न आवश्यकता पूरी की जा सके। (Sustainability of Productivity)

२. पर्यावरण संरक्षण एवं पारिस्थितिकीय संतुलन सुनिश्चित किया जा सके (Sustainability of Eco-system)।

३. बहुसंख्यक कृषक समुदाय (छोटे व मंझले किसान) को स्वावलम्बी बनाया जा सके (Self dependency of Small and Marginal Farmars Community)।

(ii) टिकाऊ खेती का आधार आरगेंनिक फार्मिंग (जैविक खेती) है :-

इस पद्धति में रसायनों का उपयोग कम से कम अपरिहार्य आवश्यकतानुसार किया जाता है। रसायनों पर निर्भर खेती की अपेक्षा यह सस्ती, स्वावलम्बी एवं टिकाऊ है। इसमें भूमि को जीवित माध्यम माना गया है,

यह मात्र भौतिक माध्यम नहीं है। भूमि चूँकि सजीव है, आर्गेनिक मेटर के रूप में डाली गई खाद ही उसका प्राकृतिक आधार है। पर्याप्त मात्रा में आर्गेनिक मेटर की उपस्थिति ही भूमि की उर्वरता व उत्पादकता को स्थिर बनाए रख सकती है।

(iii) पशु आधारित आर्गेनिक फार्मिंग ही कृषि में टिकाऊपन लाएगी व सस्ता बनाएगी :-

कृषि की स्थिरता पशुपालन के साथ जुड़ी हुई है। कृषि एवं पशुपालन एक-दूसरे पर अन्यान्योश्रित है। एक का उत्सर्जन दूसरे का आहार है। पूज्य गुरुदेव ने कहा है कि *'उत्पादन बढ़ाने का एक ही तरीका है- कि इस प्रयास में भूमि, मनुष्य और पशु का सामान्य सहयोग सम्मिलित रहे। पशु का स्थान मशीन ले लेंगी, तो तात्कालिक लाभ कितना ही क्यों न दीख पड़ता रहे, अन्ततः भूमि और भूमिधर दोनों ही घाटे में रहेंगे'*। आधुनिक खेती का यही हश्र हुआ है।

पशुओं में गाय ही सर्वांगीण व बहुउपयोगी पशु है। भारतीय खेती गाय के आधार पर ही जिन्दा रह पायेगी।

* बैल आधारित कृषि ही भारत के लिए टिकाऊ खेती का सुदृढ़ व वृहद आधार प्रदान करेगी। भारत जैसी छोटी जोतों के लिए बैल बहु उपयोगी ऐसा ट्रैक्टर है जिससे खेती को (१) उत्तम खाद (२) मूत्र के रूप में कीट नियंत्रक (३) स्वावलम्बी व प्रदूषण रहित ऊर्जा प्राप्त होती है।

* हलधर व गोपाल की जोड़ी ही भारतीय खेती को सस्ती, स्वावलम्बी व टिकाऊ बनाएगी। अतः गौपालन को कृषि के साथ सहायक उद्योग के रूप में जोड़ा जाय।

(iv) जैविक खेती को सफल व लाभकारी बनाने के लिए बहु आयामी प्रयासों (केवल रासायनों का ही बदलाव नहीं) की आवश्यकता है - उसका एक संक्षिप्त प्रारूप :-

बहुत से लोग टिकाऊ खेती की व्यावहारिकता पर सवाल उठाते हैं, उन्हें लगता है कि इस तकनीकी से उत्पादन में कमी आएगी और इसके साथ किसान की आय में भी कमी आएगी। ये वे लोग हैं जो यह सोच रखते हैं कि इसका अर्थ केवल रसायनों का उपयोग रोकना है, शेष सब पहिले जैसा चलता रहेगा। यह एक भ्रामक सोच है। टिकाऊ खेती की सफलता के लिए कई तरह के प्रयास

जरूरी है। गाँववासियों के लिए बाजार का खर्च तो इसमें कम होगा पर उन्हें मिल-जुलकर सामूहिक लाभ के लिए मेहनत अधिक करनी होगी। टिकाऊ खेती के तरीकों का प्रचार-प्रसार, विभिन्न तरीकों से कम्पोस्ट खाद बनाने पर जोर, सामूहिक प्रयास से वर्षा जल संरक्षण व संग्रहण, तरह-तरह के स्थानीय प्रजातियों के वृक्षारोपण से हरियाली बढ़ाना, मौजूदा पेड़ों व चारागाह की रक्षा, फसलचक्र में बदलाव जैसे बहुआयामी प्रयासों को अपनाना होगा। आर्गेनिक खेती (टिकाऊ खेती) से आमदनी और उत्पादन नहीं घटता है, अब यह बात दुनियाँ के अनेक भागों में तथा अपने देश में भी सिद्ध हो चुकी है। परन्तु इसके लिए बहु आयामी प्रयासों की आवश्यकता है। इसका पैकेज संक्षिप्त में नीचे दिया जा रहा है-

(१) समन्वित पौध पोषण प्रबंधन

(Integrated Plant Nutrient Supply Management) :-

फसलों को अपनी समुचित बढ़वार एवं पैदावार के लिए जिन पोषक तत्वों की जितनी मात्रा में आवश्यकता है उसकी आपूर्ति के लिए किसी एक स्रोत अथवा विधि पर सीमित न रहकर कई मिलेजुले तरीकों से उसकी आपूर्ति व्यवस्था करना समन्वित पौध पोषण प्रबन्धन कहलाता है। अपनी परिस्थिति एवं आवश्यकता के अनुसार निम्न लिखित तरीकों में से एक समुचित सम्मिश्रण के आधार पर यह व्यवस्था की जा सकता है।

(अ) विभिन्न जैविक खादों का प्रयोग

(१) कम्पोस्ट खाद व गोबर की खाद का अधिकाधिक प्रयोग

(२) हरी खाद का प्रयोग

(३) केंचुआ खाद का प्रयोग

(४) खलियों का प्रयोग

(५) जीवाणु खादों का प्रयोग

(ब) पंचगव्य कृषि अपनाना

(स) यज्ञीय कृषि अपनाना

(द) समुचित फसल चक्रों को अपनाना-मिश्रित व अन्तवर्तीय फसली करण

(य) फसलों के साथ कृषि वानिकी, कृषि बागबानी की प्रणालियों को अपनाना

(२) समन्वित कीट, व्याधि प्रबंधन

(Integrated Pest Management- IPM) :-

(अ) समन्वित कीट प्रबंधन :-

कीट समस्या के समाधान में रसायनों का प्रयोग पिछले ४ दशकों से काफी हुआ है

* फलस्वरूप स्थिति यह है कि कीटों के प्रति रसायन अब उतने प्रभावी नहीं रहे जितने पहले थे
* पर्यावरण बिगड़ा एवं आहार तथा जल में प्रदूषण के कारण स्वास्थ्य के लिए संकट खड़ा हो गया है।

अत: अब महसूस किया गया है कि पर्यावरण संतुलन बनाये रखने के लिए कीटों को समाप्त करना ठीक नहीं है बल्कि उन का मौसम के अनुसार एक सामान्य स्तर बना रहना चाहिए। कीटों की संख्या को आर्थिक क्षति के स्तर से नीचे कैसे रखा जाए यही कीट प्रबंधन का उद्देश्य है। इस के प्रमुख बिन्दु निम्न है :-

* कीटों को हमेशा के लिए नष्ट करने के बजाय, ऐसे उपाय किए जाए ताकि उन की संख्या/घनत्व सीमित रहे और उन से आर्थिक क्षति न पहुँच सके।
* समस्या निदान में एक तरीका अपनाने के बजाय समन्वित कार्यक्रम अपनाए जाए।
* कीटों एवं रोगों के एक निधारित घनत्व/संख्या तक पहुँचने पर ही रसायनों का प्रयोग किया जाए - जैसे धान में सैनिक कीट एवं गंधी कीट में एक कीट प्रति पौधा।
* अपनाए जाने वाले साधन प्रभावी व कम खर्चीले हों।
* वातावरण एवं पर्यावरण को प्रदूषित होने से बचाया जाए।

समन्वित कीट प्रबन्धन के लिए निम्न तरीके अपनाए जा सकते हैं-

(i) कृषिगत उपाय (कृषि कार्य)

१. गरमी में गहरी जुताई
२. स्वच्छ खेती
३. जल निकास
४. अन्तवर्तीय फसल एवं ट्रेपक्राप पोषक तत्व प्रावधान
५. फसल चक्र
६. पौधों एवं लाइनों की दूरी

(ii) भौतिक उपाय

(iii) यांत्रिक उपाय

* प्रकाश प्रपंच
* फेरोमोन प्रपंच
* चिपचिपे व रंग वाले प्रपंच

(iv) जैविक उपाय

* मित्र कीट
* डिसीज पेरासाइट
* इन्सेक्ट पैरासाइट
* एन० पी० बी० विषाणु
* पादप एवं जीव उत्पाद (बायोपेस्टीसाइड) का प्रयोग
  जैविक कीट नियंत्रकों का प्रयोग

(ब) समन्वित रोग प्रबंधन

१. समुचित फसल चक्र अपनाना
२. फसल अवशेष नष्ट करना
३. गर्मी में खेत व मेंडों की सफाई
४. मिश्रित व अन्वतीर्य फसलें
५. रोपण व बोने के समय में परिवर्तन
६. बीज की गहराई
७. जल प्रबंधन
८. पोषक तत्व प्रबंधन

(३) भूमि एवं जल प्रबंधन :-

(i) समस्याग्रस्त भूमियों का सुधार
(ii) भूमि कटाव का रोकना
(iii) व्यक्तिगत एवं सामुदायिक भूमियों में वर्षाजल का संरक्षण एवं सदुपयोग
(iv) सिंचाई जल का सदुपयोग

(४) फसल उत्पादन के समुचित भण्डारण की व्यवस्था

(५) कृषि के साथ उस के सहायक धन्धों को अपनाना

फसल उत्पादन के साथ-साथ कृषि आधारित लघु धन्धे (Agri-based small business) भी अपनाए जाएँ-जैसे मशरूम, फूलों, औषधीय एवं सुगंध पौधों की काश्त, वर्मीकल्चर, डेयरी, बकरीपालन आदि। इन में प्रमुख निम्न लिखित है -

(i) कृषि के साथ गोपालन को कुटीर उद्योग के रूप में जोड़ना
(ii) कृषि के साथ मधुमक्खी पालन अपनाना

(६) छोटे किसान के लिए व्यवसायिक नहीं - आत्मनिर्भरता की खेती अपनाना।

इसका विवरण विस्तार में आगे दिया गया है

(७) हरीतिमा संवर्धन एवं पशुपालन को बढ़ावा देना/वृद्धि करना

रासायनिक कृषि के स्थान पर आर्गेनिक फार्मिंग को पुनस्थापित करने के लिए आवश्यक है कि वांछित मात्रा में निरन्तरता के साथ आर्गेनिक वेस्ट की सुगम उपलब्धता बनी रहे। इसके लिए विभिन्न प्रकार के हरीतिमा संवर्धन व पशुपालन को अधिकाधिक प्रचलन में लाना आवश्यक है।

हरीतिमा संवर्धन के लिए कृषि बानिकी को कृषि के साथ जोड़ना आवश्यक एवं लाभकारी है। **कृषि बानिकी (कृषि-वृक्ष पद्धति)** कृषि की वह पद्धति है जिस में फसलों के साथ साथ पेड़-पौधों को भी लगाया जाता है ताकि अन्न उत्पादन के साथ साथ इंधन के लिए लकडी, हरा चारा आदि से किसान की आत्मनिर्भरता बढ़ने के साथ साथ वृक्षों की बिक्री से अतिरिक्त आय भी होती है। खाद बनाने के लिए कूड़ा-कचरा उपलब्ध होता है। पश्चिमी उत्तर प्रदेश, हरियाणा, पंजाब आदि प्रान्तों में खेतों के चारो ओर पोपुलर अथवा यूकिल्पिटस् एक सामान्य कृषि पद्धति है।

यह पद्धति सभी क्षेत्रों के किसानों के लिए उपयोगी है परन्तु सूखे क्षेत्रों के लिए जहाँ वर्षा जल से भूमिक्षरण की समस्या है वहाँ वर्षा जल संरक्षण, मृदाक्षरण एवं भूमि की गुणवत्ता व उर्वरता में सुधार के लिए कृषि बानिकी अति अनिवार्य है। स्थान विशेष की आवश्यकता एवं जलवायु के अनुरूप कृषि-बन वृक्ष पद्धति, कृषि बागवानी पद्धति, बन वृक्ष चरागाह पद्धति, कृषि-बन-चरागह पद्ति, कृषि-बागबानी-वृक्ष पद्धति आदि में से कोई भी अपनाई जा सकती है।

(ख) वर्षा आश्रित सूखा क्षेत्र की उत्पादकता एवं उत्पादन वृद्धि सम्बंधी समस्याए :-

भारत के कुल कृषि क्षेत्र ७० % भाग वर्षा आश्रित है, कुल खाद्यान का ६० % उत्पादन ३० % सिंचित क्षेत्र से तथा ४० %उत्पादन ७० %वर्षा आश्रित क्षेत्र से प्राप्त होता है। ३० % क्षेत्रों के आधार पर आई हरित क्रान्ति के लिए अपनाई गई प्रौद्योगिकी अब और आगे उत्पादन बढ़ाने में समर्थ नहीं है। आगे की हरित क्रान्ति अब ७० प्रतिशत वर्षा की खेती को ज्यादा कामयाब बना कर ही सोची जा सकती है।

* अपने यहाँ की औसत वार्षिक वर्षा ४४'' है जो कम नहीं है। जब इजराइल जैसा ६-७'' वार्षिक वर्षा वाला देश बढ़िया खेती कर सकता है तो हम क्यों नहीं कर सकते हैं ? जो वर्षा हमे बरसात के २-३ माह में प्राप्त होती है उस का समुचित संरक्षण न हो पाने के कारण हमें जहाँ एक ओर हर वर्ष बाढ़ से तबाही और हर वर्ष गर्मी में सूखा जैसे संकटों से जूझना पड़ता है।

* गेहूँ एवं धान के अलावा सभी मोटे अनाजों, दलहनो, तिलहनो का प्रमुख उत्पादक क्षेत्र यही वर्षा आश्रित ७० % क्षेत्र है मोटे अनाजों (मक्का, ज्वार, बाजरा, महुआँ) का ९१ प्रतिशत, दालों का ९० प्रतिशत, तिलहनों का (मूगफली, सोयावीन, तिल, सरसों आदि) का ८० प्रतिशत तथा कपास (अधिकांशत: देसी कपास) का ६५ प्रतिशत वर्षा पर आधारित है। साथ ही ५० प्रतिशत धान तथा १९ प्रतिशत गेहूँ का क्षेत्र भी वर्षा पर निर्भर है।

इन क्षेत्रों में की जाने वाली खेती की मुख्य समस्या या तो अपर्याप्त वर्षा अथवा असमान वर्षा होती है जिसके कारण फसलें या तो आंशिक रूप से अथवा पूर्ण रूप से नष्ट हो जाती हैं। उन की उत्पादकता तो प्रति एकड़ बहुत कम होती ही है, जिसे कृषि की वैज्ञानिक सस्य प्रक्रियाओं को अपना कर बढ़ाया जा सकता है

अत: वर्षा की एक एक बूंद को यथा स्थान संरक्षित करने के उपायों को अपनाने, उससे बचे वर्षा जल को विभिन्न तरीकों से संग्रह करने, संचित जल की क्षति को रोकने, संचित जल का आर्थिक सदुपयोग करने, उपलब्ध बर्षा के अनुरूप सूखी खेती के तौर तरीकों को अपनाने की आवश्यकता है। **वर्षा जल संरक्षण एवं संचयन (वाटर हारवेस्टिंग) को राष्ट्र हित में एक जन आन्दोलन का रूप देना समय की महती आवश्यकता है।**

वर्षा जल संरक्षण संबंधी जानकारी का विस्तृत विवरण यहाँ नहीं दिया जा रहा है। इसकी विस्तृत जानकारी एवं मार्गदर्शन यहाँ चलने वाले स्वावलम्बी ग्राम्य विकास के प्रशिक्षणों में दिया जाता है।

(ग) उदारीकरण के परिपेक्ष में चुनौतियाँ :-

(1) विश्व व्यापार संगठन एवं उसकी कार्यशैली- एक संक्षिप्त परिचय

विश्व व्यापार संगठन (डल्यूटीओ) स्वायत्तशायी देशों का एक स्वैच्छिक संगठन है जो अधिकारिक रूप से १ जनवरी १९९५ से अस्तित्व में आया परन्तु वास्तव में यह ५० वर्षों की एक बहुपक्षीय व्यापारिक प्रणाली को सफल बनाने

की लंबी कोशिश की चरम परिणति थी। डब्ल्यूटीओ १९४७ में स्थापित टैरिफ एवं व्यापार का आम समझौता (गैट) के हस्ताक्षरकर्त्ताओं के द्वारा उरुग्वे दौर की व्यापार बातों से उत्पन्न हुआ। गैट बातचीतें वस्तुओं में व्यापार एवं बाजारों में पहुँच के लिए टैरिफ कटौतियों तक सीमित रहीं। १९९५ से ही डब्ल्यूटीओं न केवल वैश्विक व्यापारिक नियमों को अधिक कारगर बनाने के लिए प्रयास करता रहा है बल्कि सेवाओं एवं कृषि में व्यापार पर बातचीतों की गैट विरासत को विस्तारित करने की कोशिश भी करता रहा है। डब्ल्यूटीओं समझौतों ने तब से (सदस्यों देशों की बातचीतों और हस्ताक्षरों द्वारा एवं उनके देशों की संसद के अनुमोदन के द्वारा) वैश्विक मार्केट प्लेस ((World Trade Marketing) के लिए नियम एवं मानक स्थापित किए हैं।

जिस दशक में यह वजूद में आया, तब से डब्ल्यूटीओ की सदस्यता १९९५ के १३२ से बढ़ कर दिसम्बर, २००५ में जब सऊदी अरब मुक्त एवं निष्पक्ष व्यापार के लिए इस फारम में शामिल हुआ, १४९ तक बढ़ गई है। भूमण्डलीकरण के खिलाफ विरोधों के बावजूद सरकारें डब्ल्यूटीओ का सदस्य बनने के लिए क्यू में लगी हुई हैं। इस क्यू में रुस और वियतनाम भी हैं जो पिछले कुछ समय से डब्ल्यूटीओ क्लब में शामिल होने के लिए जीतोड़ मेहनत कर रहे हैं।

विश्व व्यपार संगठन का प्रमुख उद्देश्य व्यापार का सहज और सुगम प्रवाह सुनिश्चित करना है। यह व्यापार खोलने को बढ़ावा देता है जिससे सदस्यों को आपसी लाभ पहुँचे। इस समझौते की मूल अवधारणा बहुआयामी मुक्त व्यापार प्रणाली है। मुक्त व्यापार प्रणाली, पारस्परिक सहयोग व पारस्परिक अन्तर निर्भरता के आधार पर दुनियाँ के नक्शे से गरीबी, भुखमरी व बीमारी को मिटा देने और सभी देशों के लिए प्रगति का मार्ग प्रशस्त करने की वकालत इस के उद्देश्य के रूप में की गई। मुक्त व्यापार और खुले बाजार सभी के हित में हैं और इस के बिना कोई भी देश प्रगति नहीं कर सकता - ऐसा कहना व मानना है उदारीकरण की वकालत करने वाले देशों और लोगों का। इसी के सुनहरे सपने ले कर विकासशील व गरीब देशों ने इस सन्धि (विश्व व्यापार समझौता) पर हस्ताक्षर किए थे। परन्तु वास्तविकता यह है कि विश्व व्यापार संगठन की शर्तें साफतौर पर अमेरिका, यूरोप, कनाडा और जापान जैसे विकसित देशों के पक्ष में है। वैश्वीकरण/उदारीकरण के मौजूदा दौर में विभिन्न देशों की अर्थव्यवस्थाएँ

एक-दूसरे के साथ अधिकाधिक जुड़ती गई हैं। दुनियाँ भर में पूंजी, सूचना, साज-सामग्री और लोगों की मुक्त आवाजाही सहज बनती जा रही है। इससे विकास व रोजगार के नये अवसरों का सृजन हुआ है। परन्तु नये अवसरों का लाभ अमीर देशों को ही अधिक मिला है, जब कि आर्थिक तौर पर पिछड़े देशों में इसकी मार्फत बदहाली ही आई है। पिछले ११ वर्षों में गरीबी और बेरोजगारी बढ़ी है। खेती पर खर्च में वृद्धि हुई है। कर्ज में डूब रहे किसानों द्वारा आत्महत्या की घटनाएँ प्रकाश में आई है। विश्व व्यापार संगठन के जनक अमेरिका ने उदारीकरण की आड़ में अपना और अपने मित्र देशों का हित बखूवी साधा है। खेती और व्यापार से सम्बद्ध 'बौद्धिक सम्पदा कानून' आज एशिया, अफ्रीका और लैटिन अमेरिका देशों के लिए फाँसी का तख्ता बन गया है, जिसकी ओर उन्हें जबरन धकेला जा रहा है।

लेकिन बढ़ते जन विरोध के कारण भारत व ब्राजील जैसे विकासशील देशों की सरकारों के लिए किसान और आम के हितों को गिरवी रखना सम्भव नहीं रहगया है।

इन विसंगतियों के लिए स्पष्ट रूप से विकसित देशों की भेद-भावकारी नीतियाँ जिम्मेदार हैं। विश्व व्यापार संगठन के सदस्य देशों का मंत्री स्तरीय सम्मेलन प्रत्येक २ वर्ष में होता है जिसमें व्यापार व निवेश सम्बंधी निर्णय लिए जाते हैं। १९९५ के बाद अब तक ६ मंत्री स्तरीय सम्मेलन हो चुके हैं। अब तक की कार्य प्रणाली से यह स्पष्ट रूप से उजागर हो चुका है कि इन सम्मेलनों में भेदभाव भरी दावपेच वाली अलोकतांत्रिक प्रक्रिया अपनाई जाती है। इन बैठकों में वह मसौदे चर्चा व निर्णय के लिए शामिल किए जाते हैं जो विकसित देशों विशेषतय अमेरिका, ई०सी० (यूरोपियन कमीशन के देश) कनाडा, जापान आदि के हित में होते हैं और उन्ही पर निर्णय कराने के लिए हर ढंग की चालाकी, दबाव, यदि आवश्यक होता है तो फूट डालो और सौदा करो की नीति विकासशील एवं अल्प विकसित देशों के बीच अपनाई जाती है। वे विकासशील देशों पर अनुचित शर्तें थोपते हैं। कभी यह तिकड़म विश्व बैंक, अर्न्तराष्ट्रीय मुद्रा कोष और एशियाई विकास बैंक की ऋण सहायता की आड़ में की जाती है, तो कभी विश्व व्यापार संगठन में अनुचित कायदे कानून बनवाकर गरीब देशों को अलाभकारी स्थिति में रख कर विकसित देश थोड़ी सी छूट के बदले बड़ी कीमत वसूलना चाहते हैं। इस गैर बरावरी व अलोकतांत्रिक कार्यशैली के

कारण विकासशील एवं अल्पविकसित देशों का आक्रोश फूटने लगा है और यह संस्था कई गुटों (जी २०, जी ३३, जी ९०) में बंट चुकी है। हर सम्मेलन की बैठकों में विकसित व विकासशील देशों के गुटों के बीच भारी रस्साकशी, विरोध-अवरोध भरा माहौल रहता है। इसका एक मात्र कारण यह है कि विकसित देश परदे के पीछे भेदभाव भरी नीति अपनाते हैं और अपने हित साधने के लिए जायज और नाजायज नीति अपनाते हैं। लेकिन बढते जनविरोध के कारण भारत व ब्राजील जैसे देशों की सरकारों के लिए किसान और आम जनता के हितों को गिरवी रखना संभव नहीं रह गया है।

भारत शुरू (१ जनवरी, १९९५) से ही डब्ल्यूटीओ का सदस्य है और पिछले कुछ समय से विकासशील देशों की सबसे मुखर आवाज के रूप में उभर कर सामने आया है। दोहा दौर की २००१ की वार्ता के बाद से ही विकसित एवं विकासशील देशों के बीच कृषि पर सौदेबाजी बैठकों में भारी विरोध का कारण रहा है। वस्तुतः विकसित देशों को १९९५ से आगामी ६ वर्ष के भीतर यानी २००१ तक २१ प्रतिशत सब्सिडी कम करनी थी किन्तु अमेरिका व यूरोप ने अपने वायदे के अनुसार घटाई ही नही बल्कि ग्रीन, अम्बर और ब्लू बोक्स के नाम से सब्सिडी बनाए रखी। इसके विपरित भारत व अन्य देशों में इमानदारी से १ अप्रैल, २००१ तक मात्रात्मक प्रतिबंध हटाने वाला समझौता लागू कर दिया जिसके तहत १४२९ वस्तुएँ खुले आयात के तहत भारत में आने का प्राविधान है जिसमें १४७ उत्पाद कृषि के भी हैं। विकासशील देशों की माँग है कि विकसित देश अपना कृषि बाजार खोलने के लिए अधिक कार्य करें - अपनी घरेलू एवं निर्यातमूलक सब्सिडियाँ समाप्त करें परन्तु विकसित देश अनुचित मापदण्ड लागू करना चाहते हैं। कृषि मामले में उनकी नीति अपने किसानों को फायदा पहुँचाने की रही है। इस दोहरी नीति के कारण सब्सिडी पर सहमति नहीं हो पा रही है। दिसम्बर, २००६ में ह्रागकांग में डब्ल्यूटीओ के ६ टवें मंत्रीस्तरीय सम्मेलन में भारत के नेतृत्व में ११० विकासशील एवं विकसित देशों की लामबंदी काम आयी। भारत और उसके सहयोगी देशों ने मिलकर यह माँग की एवं दबाव बनाया कि विकसित देश निर्यातमूलक व घरेलू या गैर निर्यातमूलक सब्सिडी कम करें। अमेरिका कपास पर काफी निर्यातमूलक सब्सिडी देता है तो यूरोप के देश शक्कर पर। दोनों ही कृषि उत्पाद सारी दुनियाँ को निर्यात होते हैं, जिसका खामियाजा विकासशील देशों को उठाना पड़ता है कि उनके निर्यात

की मात्रा घट जाती है। विकसित देशों ने विकासशील देशों की अमेरिका और यूरोप द्वारा अपनी सभी ढंग की सब्सिडियाँ २०१० तक समाप्त कर देने की माँग पर उनके अड़ियल रूख के कारण जब समझौता खटाई में पड़ते देखा, तब अन्तत: अमेरिका व यूरोप ने केवल निर्यातमूलक सब्सिडियाँ चरणबद्ध तरीके से सन् २०१३ तक समाप्त करने का वायदा कर लिया जिनका ज्यादा तर हिस्सा २०१० तक बन्द करने की बात कही गई है। इसके विस्तृत तौर-तरीकों पर अगले कुछ महीनों में फैसला करने की बात भी हुई।

हांगकांग के सम्मेलन के बाद अभी हाल में मार्च, २००६ के प्रथम पक्ष में लंदन स्कूल ऑफ इकोर्नोमिक्स में दुनियाँ के सबसे बड़े व्यापारिक ताकतों (जी-६ देश अमेरिका, यूरोपीय संघ, ब्राजील, जापान, आस्ट्रेलिया एवं भारत) की २ दिवसीय बैठक आयोजित हुई जिसमें भारत के वाणिज्य मंत्री श्री कमलनाथ ने भाग लिया। यह बैठक डब्ल्यूटीओं की दोहा दौर की वार्ता पर बने गतिरोध को टालने के लिए आयोजित की गई थी जिसमें कृषि तथा औद्योगिक उत्पादों के सबंध में तौर-तरीके तय करने के लिए ३० अप्रैल, २००६ की समयसीमा का पालन करने का प्रयास किया गया। डब्ल्यूटीओ की इस बैठक में कृषि मुद्दे पर विकसित देशों के अड़ियल रवैये से आजिज आ चुके भारत ने कड़ा रुख अख्तियार करते हुए इस वार्ता को खत्म करने तक की सलाह देनी पड़ी। भारत ने कहा कि विकसित देश ग्लोबल व्यापार वार्ताओं में निर्धन देशों के हितों पर जोर दें अन्यथा वार्ताओं का मौजूदा दौर आत्मघाती हो सकता है। विकसित देशों से कृषि क्षेत्रों में अपनी महत्वाकांक्षाओं का स्पष्ट करते हुए वाणिज्य मंत्री ने कहा कि वे कृषि क्षेत्र में जो कुछ करने के इच्छुक हैं विकासशील देश वही गैर कृषि बाजार में चाहते हैं। अपनी बात के समर्थन में उन्होंने हांगकांग मंत्रिस्तरीय घोषणापत्र के अनुच्छेद २४ का जिक्र किया जिसमें साफ तौर पर विकासशील देशों के लिए विशेष व्यवहार अपनाने की बात की गई है। कृषि के बारे में कमलनाथ ने स्पष्ट किया कि हांगकांग बैठक में इस बात पर सहमति थी कि घरेलू सब्सिडी में कटौती आवश्यक तौर पर प्रभावी होगी। उन्होने कहा कि मेरे लिए यह इस दौर का बैरोमीटर है, अन्यथा विकासशील देशों की किसी भी बाजार पहुँच प्रतिबद्धता को न्यायोचित नहीं ठहराया जा सकता।

गौरतलब है कि दोहा दौर की बातचीत वर्ष २००१ में शुरू की गई थी और इसमें ग्लोबल व्यापार को बढ़ावा देने और पूरे विश्व में लाखों लोगों को

गरीबी रेखा से ऊपर उठाने की बात की गई है। इसमें विकासशील देशों पर अधिक जोर देने की भी बात की गई है। यह दौर अपनी तय समयसीमा से करीब २ वर्ष पीछे है और वार्ताकारों के बीच महीनों से गतिरोध कायम है। विकासशील देश माँग कर रहे हैं कि धनी देश अपना कृषि बाजार खोलने के लिए अधिक कार्य करें।

(२) विश्व स्तर पर कृषि व खाद्य क्षेत्र के विकास के सम्बंध में दृष्टिकोण

कृषि व खाद्य क्षेत्र के विकास के बारे में विश्व स्तर पर दो दृष्टिकोण है - पहले दृष्टिकोण की मूल धारणा है - "आत्मनिर्भरता"। जहाँ तक संभव हो खाद्य जैसी मूल आवश्यकता के बारे में हर देश को आत्मनिर्भर होना चाहिए। जो खाद्य और पोषण की दृष्टि से सबसे महत्त्वपूर्ण मसले हैं, जैसे गेंहूँ, चावल, मोटे अनाज, दलहन, आलू, प्याज, तिलहन आदि उनके बारे में आत्मनिर्भर होना चाहिए। जबकि कम जरूरी खाद्य फसलों का सामर्थ्य के अनुसार आयात भी हो सकता है। इस दृष्टिकोण के अनेक लाभ हैं। अन्तर्राष्ट्रीय स्तर पर खाद्य उपलब्धि व कीमतों में कैसे भी उतार-चढ़ाव आएँ, हम उनसे सुरक्षित बने रहेंगे। खाद्य आयात की मजबूरी के कारण हमें अन्य शक्ति का राजनैतिक दबाव नहीं सहना पड़ेगा। हमारा देश किसानों का देश है और अनेक कारणों से इसे किसानों का देश ही बना रहना चाहिए। किसानों का देश यदि खाद्य में भी आत्मनिर्भर न हुआ तो किस क्षेत्र में होगा। यदि खाद्य में आत्मनिर्भर हैं तो विदेशी मुद्रा की भी बचत होगी।

दूसरा दृष्टिकोण मुख्य रूप से उन अमीर देशों, विकसित देशों और विशेषकर वहाँ की खाद्य क्षेत्र की कम्पनियों का है, जिनके पास इस समय काफी बड़ी मात्रा में खाद्यान्न निर्यात करने की क्षमता है। इन देशों में सबसे प्रमुख अमरीका है, जहाँ अनाज व अन्य खाद्य पदार्थों के अंतर्राष्ट्रीय व्यापार में लगी सबसे बड़ी बहुराष्ट्रीय कम्पनियों का केन्द्र है। इनका दृष्टिकोण यह है कि जरूरी खाद्य पदार्थों विशेषकर अनाज के लिए विकासशील देशों की आत्मनिर्भरता जरूरी रहीं हैं, क्योंकि उन्हें पर्याप्त खाद्यान्न उपलब्ध कराने की जिम्मेदारी को ये अमीर देश सम्भाल सकते हैं। इनके स्थान पर वे उन फसलों की ओर ध्यान दें जिनकी अन्तर्राष्ट्रीय बाजार में जरूरत है। अत: मुख्य रूप से यह ***दृष्टिकोण विकासशील देशों व गरीब देशों को कहता है कि आत्मनिर्भरता का रास्ता छोड़कर निर्यात बढ़ाने की ओर ध्यान दें।*** यही कारण है कि नयी अंतर्राष्ट्रीय व्यवस्थाओं के तहत विभिन्न खाद्य पदार्थों के आयात पर मजबूर किया जाता है।

खाद्य सुरक्षा इस समय इतना संवेदनशील मुद्दा बन चुका है कि ***अमरीकी विदेश नीति में खाद्य सुरक्षा*** एक हथियार के रूप में इस्तेमाल किया जाता है। भारत को इससे सावधान रहने व सचेतने की जरूरत है। सूत्र बताते हैं कि देश में नौकरशाह व अर्थशास्त्रियों की एक ऐसी लॉबी है, जो अनाज के आयात की वकालत करती रही है।

यह सोचने की बात है कि जो कम्पनियाँ अपने स्वार्थ पूर्ति के लिए हमारी बासमती, नीम, हल्दी, जामुन, बैगन जैसी जैव सम्पदा को पेटेण्ट कराकर लूट-खसोट मचाए हुए हैं, क्या वे हमें खाद्य सुरक्षा प्रदान कर पाएगी ?

(३) व्यवसायिक खेती पर जोर

(i) कृषि की वर्तमान रणनीति :-

भारत में लगभग हर क्षेत्र में किसान मिली-जुली "आत्मनिर्भरता" की खेती करते रहें हैं। वे सब्जियाँ भी बोते रहे हैं और गेंहूँ, चावल, चना, मटर, अलसी, सरसों आदि भी । अनेक फसलें बो लेने के कारण किसान अपने परिवार के खाने का इंतजाम प्रायः कर लेता रहा है और बची फसल बेचकर बाकी काम चलाता रहा है। परन्तु बढ़ती भौतिकता ने एक फसली-व्यावसायिक खेती को जन्म दिया। अर्थात् ऐसी एक या २ फसलें बोना जो व्यावसायिक दृष्टि से अधिक लाभकारी हों। हरित क्रान्ति के लिए पंजाब, हरियाणा जैसे क्षेत्रों में केवल धान-गेंहूँ का फसलचक्र, किन्हीं क्षेत्रों में केवल गन्ना, आलू अथवा कपास की खेती का प्रचलन मोनोकल्चर खेती का ही स्वरूप है। इससे जहाँ एक ही फसल बार-बार लेते रहने से भूमि बेकार हो जाती है, वहीं एक ही फसल ज्यादा पैदा हो जाने के कारण बाजार में बिक्री कीमत ठीक न मिलने पर किसान को अप्रत्याशित आर्थिक कठिनाई का सामना करना पड़ता है।

आज कृषि नीति के केन्द्र में व्यावसायिक खेती पर ही जोर है। बहुराष्ट्रीय कम्पनियाँ भी किसानों को व्यावसायिक खेती की वकालत कर रही है। विकसित देशों का दृष्टिकोण भी यही है कि विकासशील देश अनाज की खेती के बजाय विभिन्न प्रकार की सब्जियों, फलों व अन्य व्यावसायिक खेती को करें ताकि बहुराष्ट्रीय कम्पनियों को अपनी फैक्टरियाँ चलाने के लिए कच्चा माल उपलब्ध हो सके। व्यावसायिक कृषि किसान को आकर्षक लगती है, क्योंकि उसमें ज्यादा आर्थिक लाभ दिखाई देता है और अधिक लाभ कमाने के चक्कर में वह कर्ज का पैसा लगाकर भी ऐसी खेती करता है। और सभी किसान उस खेती को

जब करने का प्रयास करते हैं तो अधिक उत्पादन बाजार में आ जाने के कारण तथा अन्य किसी फसल का सहारा इन्हें नहीं है, इसका अनुचित लाभ उठाकर, मुट्ठी भर खरीददार (बड़े व्यवसायी/बहुराष्ट्रीय कम्पनी) जिन्होंने उस खेती को प्रोत्साहित किया था, मनमाने दामों पर खरीदते हैं। समुचित बिक्री कीमत न मिलने के कारण ऐसी विषम स्थिति में किसान फँस जाता है विशेषत: जब कि कर्ज लेकर व्यावसायिक खेती की है और आत्महत्या करने को विवश हो जाता है। आंध्रप्रदेश में अभी पिछले दिनों इतिहास की अत्यंत भयावह घटना घटी जब ३२ से ज्यादा किसानों ने आत्महत्या कर ली। इन्होंने कपास बोई थी, लेकिन उनकी फसल बड़े पैमाने पर नष्ट हो गई। कपास बाजार में सीधे बिकने वाली उपज होती है और इसके लिए किसानों ने कर्ज लिए थे और कपास की खेती नष्ट हो जाने के बाद उन्हें पता था कि कर्ज देने वाले महाजन उनके साथ क्या सलूक करने वाले हैं, उस तकलीफ से बचने के लिए उन्होंने अपने परिवारों को बेसहारा छोड़कर आत्महत्या कर ली। ऐसी आत्महत्याएँ पंजाब, कर्नाटक, आंध्रप्रदेश में पहिले भी होती रही है। इसके पीछे कारण मंहगी कर्ज लेकर की गई व्यवसायिक खेती ही है।

(ii) अंग्रेजों के समय की व्यवसायिक खेती का प्रसंग :-

उदारीकरण के तहत व्यवसायिक मोनोकल्चर खेती पर जोर देना जो बहुराष्ट्रीय कम्पनियों तथा विकसित देशों का प्रयास है- वह कोई नई बात नहीं है। ऐसी ही खेती अंग्रजों ने यहाँ कराई थी। उन्नीसवीं सदी में अंग्रेजों ने इस देश में अपने हित को देखा था। उन्होंने बड़े पैमाने पर किसानों को व्यवसायिक उपज के लिए मजबूर किया था। अंग्रेज दलाल, अपने लठैतों के सहारे पचासों मील के इलाके में नील, कपास, तम्बाकू या अफीम की खेती के लिए किसानों को मजबूर करता था। इस खेती के लिए वह अनुबंध करता था, जिसके अनुसार किसान उसकी बताई फसल ही बो सकता था और उसी के द्वारा निर्धारित दर पर किसान को फसल बेचनी पड़ती थी। अपने खाने के लिए गेंहूँ, दाल, चावल उसे बाजार से खरीदना होता था। अंग्रेजों ने जो व्यवसायिक खेती किसान पर लादी उसने किसान की भोजन संबंधी आत्मनिर्भरता समाप्त कर दी। वह समाप्त हो जाने पर किसान पूरी तरह उन लोगों की दया पर निर्भर हो गया जो उनसे अपनी पसंद की चीज का उत्पादन कराते थे। किसान को न सिर्फ तम्बाकू, कपास, अफीम या नील की खेती के लिए कर्ज लेना होता था, बल्कि अपने

परिवार के खाने के लिए भी कर्ज लेना पड़ता था। इस तरह वह चौतरफा कर्ज से घिर जाता था और उसे अपनी जमीन साहूकार को देनी पड़ती थी। इस तरह किसानों की भूमि छिनती गयी और भूमिहीनों की संख्या बढ़ती गई। इस समय की ब्रितानियाई सरकार के आँकड़े कहते हैं कि १८७५ में जहाँ भूमिहीन किसान ८० लाख थे वहीं १९२१ में उनकी संख्या बढ़कर ८ करोड़ ७० लाख हो गयी थी। इसी को लेकर नील की व्यवसायकि खेती के विरोध में महात्मागाँधी ने १९२१ में चम्पारण (बिहार) का ऐतिहासिक आंदोलन किया था।

व्यवसायिक खेती का दुष्परिणाम आज **ब्राजील, मेक्सिको, ग्वाटेमाला** और **पेरू** जैसे देश भोग रहे हैं। मोनोकल्चर के नाम से जानी जाने वाली इस व्यवसायिक खेती का पहला दुष्परिणाम होता है, किसानों में कर्जदारी की बढ़ोतरी। दूसरा परिणाम होता है किसानों में बेरोजगारी और अंत में खेती की बर्बादी। खेत लम्बे समय तक दूसरी फसलों के योग्य नहीं रह जाते। स्थिति उस समय और भयावह हो जाती है जब व्यवसायकि फसल नष्ट हो जाय या उपज सहसा बिना खरीदे पड़ी रह जाय। उत्तरप्रदेश में पिछले वर्ष आलू बोने वाले किसानों ने यही दुष्परिणाम भोगा था और भारी मात्रा में आलू को सड़कों के किनारे सड़ते देखा गया।

(iii) उदारीकरण के अन्तर्गत व्यवसायिक खेती का एक अन्तर्राष्ट्रीय अध्ययन :-

विदेश व्यापार पर पहले से चले आ रहे अनेक नियंत्रन हटने का किसानों पर क्या असर होगा इसका एक सर्वेक्षण **जान मेडली** ने हाल ही में "व्यापार और भूख" नामक शीर्षक सर्वेक्षण में किया है। इस सर्वेक्षण में विशेष तौर से विश्व व्यापार संगठन के "कृषि पर समझौते" के असर का अध्ययन है और ३९ देशों में किए गए प्रतिबंध हटने के परिणामों के २७ मूल्यांकनों का निचोड़ है। मेंडली के सर्वेक्षण के अनुसार अधिकांश देशों के मूल्यांकनों में यह स्पष्ट पाया गया है कि -

(१) खाद्य व कृषि आयात खुलने से छोटे किसानों को नुकसान हुआ है। इनमें से कुछ आयात तो ऐसे भी हैं जो अमीर देशों द्वारा अपने गोदामों में एकत्रित खाद्यों से छुटकारा पाने के लिए बहुत सस्ते दाम पर विकासशील देशों में डम्प कर दिए जाते हैं।

(२) खाद्य व्यापार पर प्रतिबंध हटाने के बारे में कहा जाता है कि इससे खाद्य की कीमतें गिरेंगी जिससे उपभोक्ताओं को फायदा होगा। पर वास्तव में

देखा गया कि सबसे गरीब लोगों को सस्ते खाद्य भी नहीं मिल जाए। इतना ही नहीं, जब खाद्य व्यवस्था पर एकाधिकारी कम्पनियों का नियंत्रण बढ़ता है तो कुछ समय बाद उपभोक्ताओं तक पहुँचने वाला थोड़ा बहुत लाभ भी समाप्त हो जाता है।

(३) व्यापार खुलने से स्थानीय खाद्य की आवश्यक फसलों से प्राथमिकता हटी है व निर्यात बाजार के लिए फसलों को बेहतर भूमि व संसाधन उपलब्ध कराए गए हैं। इससे स्थानीय खाद्य सुरक्षा को नुकसान पहुँचता है। जो किसान निर्यात बाजार की ओर आकर्षित होते हैं, उन्हें भी कुछ समय बाद निराशा हो सकती है क्योंकि इन फसलों के दाम में अचानक गिरावट आती रहती है। मुनाफे के दौर में भी अधिक लाभ साधन सम्पन्न व्यापारी ही उठाते हैं।

(४) खाद्य व कृषि संगठन के अनुसार अनेक देशों में भूमि का केन्द्रीकरण बढ़ रहा है व छोटे किसानों की क्षमता और कम हो रही है। बहुराष्ट्रीय कम्पनियों के मुनाफे में तेजी से वृद्धि हो रही है। जो महिलाएँ गाँव स्तर पर ही खाद्य व अन्य कृषि उपज का व्यापार कर कुछ कमा लेती थी, उनकी आजीविका पर प्रतिकूल प्रभाव पड़ा तो विभिन्न कारणों से इनमें असमर्थ होने के कारण उनकी रोजी रोटी छिन गयी। परिवार व बच्चों के पोषण की मुख्य जिम्मेदारी अधिकांश देशों में महिलाओं की है व खाद्य के बढ़ते संकट स्थिति में उचित पोषण की व्यवस्था करने में उनकी परेशानियाँ बढ़ी हैं।

(५) किसानों की बढ़ती आर्थिक समस्याओं की इस स्थिति में कई विकासशील देशों में व्यापारियों व कम्पनियों ने उन पर अपना दबदबा व नियंत्रण बढ़ा लिया है। यूगांडा में तो व्यापारियों ने अनेक गाँवों पर जैसे आक्रमण कर दिया है व किसानों की मजबूरी का लाभ उठाकर उनकी फसल को बहुत कम कीमत पर खरीदना आरम्भ कर दिया है।

इन विभिन्न अनुभवों के आधार पर प्रस्तुत सर्वेक्षण ने निष्कर्ष निकाला है कि वर्तमान परिस्थितियों में खुले व्यापार पर आधारित खाद्य सुरक्षा मात्र एक छलावा है।

(४) कृषि बाजार का उदारीकरण

(i) उदारीकरण क्या है :-

जैसा व्यक्त किया जा चुका है, विश्वव्यापार संगठन का मूल मंत्र बाजार का उदारीकरण है। उदारीकरण यानी वित्तीय बाजारों, पूंजी बाजारों में सरकारी हस्तक्षेप को और व्यापार में अवरोधों को हटाना अर्थात् मुक्त बाजार, खुला

बाजार। किसी भी देश द्वारा अपने यहाँ की आयात सम्बंधी शर्तों को (दूसरे देशों के हित में) शिथिल करना तथा एक निश्चित अवधि में उनके न्यूनीकरण एवं समाप्तीकरण की ओर बढ़ना तथा तत्सम्बंधी सुविधा प्रदान करना उदारीकरण कहलाता है। दूसरे शब्दों में यह अपने बाजार में विदेशों के लिए मुक्त व्यापार का मार्ग प्रशस्त करना है ताकि विश्वव्यापार संगठन के देश एक-दूसरे के बाजार का इस्तेमाल पूंजी निवेश, उत्पाद बिक्री तथा सेवा प्रदान आदि के लिए कर सकें।

यह ऐसी दुधारी तलवार है जो वित्तीय संकट से उबार भी सकती है और उदीयमान देश पर कहर भी ढा सकती है। कई विकासशील देशों में यह कैसे लागू किया गया है, उसे बारीकी से देखने पर पता चलता है कि व्यापार उदारीकरण का तत्काल नतीजा हुआ है कि वहाँ के रोजगार नष्ट हुए हैं ***क्योंकि अन्तर्राष्ट्रीय प्रतिस्पर्द्धा के दबाव से अकुशल उद्योग बन्द हो जाते हैं।*** सामान्यतः विकासशील देशों में उद्यमशीलता की अक्सर कमी होती है, शिक्षा और पूंजी की कमी होती है, बैंक फाइनेन्स के द्वारा राहत देने की आड़ में ब्याज की ऊची दरें और मनमानी शर्तें मनवाकर विश्व मुद्रा कोष (आई०एम०एफ०) उनके मामलों को बिगाडता है।

(ii) कृषि बाजार के उदारीकरण के संदर्भ में विकसित देशों का दृष्टिकोण (पक्ष) :-

उद्योग और सेवा क्षेत्र पर अमीर देशों का एकाधिकार है (दुनियाँ के औद्योगिक उत्पादन में विकासशील देशों का हिस्सा मुश्किल से १०% है)। अब विश्व व्यापार संगठन के माध्यम से वे खेती को भी अपनी मुठ्ठी में बन्द (अपने कब्जे में कर लेना) कर लेना चाहते हैं। विकसित देशों की निगाहें भारत तथा अन्य विकासशील देशों के कृषि बाजार पर टिकी है। यही कारण है कि इन देशों का दबाव और प्रयास खेती को भी मोटर कार,हवाई जहाज, कम्प्यूटर की भाँति उद्योग की श्रेणी में लाने के लिए किया जा रहा है। इस के पीछे निहित उद्देश्य विकासशील व अविकसित गरीब देशों की खाद्यान सुरक्षा को खत्म कर देना तथा कृषि का व्यवसायीकरण कर भारी मुनाफा कमाना है। विकसित देशों द्वारा इसके लिए अपनाई जा रही रणनीति के निम्न तथ्यों को समझना आवश्यक है-

* अमीर देश अपने किसानों को पैदावार पर भारी सब्सिड़ी देते हैं। फिर अनाज के निर्यात पर भी सब्सिड़ी दी जाती है। वहाँ के ३०० प्रतिशत तक सब्सिड़ी पाने वाले पूंजीपति किसान और वहाँ के कम्पनियाँ अपने यहाँ के सस्ते

कृषि उत्पादों से गरीब देशों में कौड़ी के भाव बेच कर वहाँ के किसानों की रोजीरोटी छीन रहे हैं। वे अन्य गरीब देशों सहित भारतीय बाजार को सस्ते कृषि उत्पादों से पाट देने और बाजार पर काबिज हो जाने में समर्थ हैं। सब्सिड़ी ने उन्हें अन्य बाजारों में प्रवेश करने में सक्षम बनाया है।

* अपने यहाँ कृषि उत्पादों के आयात को रोकने के लिए अमीर देश ऊँचा शुल्क लगाते हैं लेकिन चाहते हैं कि उन की उपज के लिए विकासशील देश अपनी मण्डी खोल दें।

* वायदे के खिलाफ विकसित देशों ने पिछले १० वर्षों में कृषि पर सब्सिड़ी घटाने के बजाय (ग्रीन, ब्लू, एम्बर बोक्स आदि के नाम से) बढ़ाई है, इस के बावजूद विकासशील देशों पर दवाब बनाया जा रहा है कि वे अपनी सब्सिड़ी समाप्त कर दें।

विश्व व्यापार समझौते की शर्त के अनुसार विकसित देशों को समझौता लागू होने के ६ वर्ष के अन्दर सब्सिडी की मात्रा में २१ प्रतिशत ओर निर्यात सब्सिडी के लिए बजटीय प्रावधानों में २४ प्रतिशत की कटौती १० साल की अवधि में की जानी थी। जापान में कृषि उत्पादों के कुल मूल्यों का ८२.५ प्रतिशत, दक्षिण कोरिया में ६१ प्रतिशत, यूरोपियन यूनियन देशों में ३५ प्रतिशत, चीन में ३४ प्रतिशत और अमरीका में २८ प्रतिशत अनुदान दिया जाता है, जबकि भारत में यह अनुदान मात्र २.२३ प्रतिशत है। इससे अन्तराष्ट्रीय व्यापार कृषि उत्पादों की कीमतें हमारी घरेलू कीमतों की अपेक्षा कम होने लगी हैं और भारतीय कृषि उत्पादों का निर्यात बाधित हो रहा है।

* पिछले साढ़े तीन दशक में अमेरिका और यूरोपीय देशों ने अपने खाद्यान उत्पादन में वृद्धि कर फालतू अनाज जरूरतमन्द देशों को सस्ती कीमत पर बेचने की सोची-समझी रणनीति अपनाई है। गरीब देशों का पेट भरने की आड़ में उन्होंने अपने आर्थिक व राजनैतिक हित साधे हैं। खाद्यान, बीज और उर्वरक के धन्धे में लगी बहुराष्ट्रीय कम्पनियों के मुख्यालय यूरोप व अमरीका में हैं। भूख को व्यापार से जोड़ने का नूतन प्रयोग २० वीं सदी की उपलब्धि है।

* विकसित देशों में किसानों (पूंजीपति किसान एवं कृषि क्षेत्र की कम्पनियाँ) की चिन्ता भारी मात्रा में सब्सिड़ी प्रति कृषि व्यवस्था में अपनी ***आमदनी की सुरक्षा*** करने को ले कर है।

(iii) कृषि बाजार के उदारीकरण के संदर्भ में भारतीय पक्ष :-

भारत ग्राम प्रधान-कृषि प्रधान देश है। यहाँ कृषि व्यापार नहीं है बल्कि आजीविका-जीवन निर्वाह का साधन है। कृषि का राष्ट्र के सकल घरेलू उत्पाद(जी.डी.पी.) में केवल २२ प्रतिशत तथा कुल निर्यात में लगभग १३ प्रतिशत का ही योगदान है परन्तु यह (कृषि एवं उससे जुड़े खाद्यों) देश की आबादी के ५७ प्रतिशत से अधिक सक्षम पुरुषों एवं महिलाओं को रोजगार देती है और भारत में रहने वाले ६५ प्रतिशत से अधिक लोगों को आजीविका सुरक्षा मुहैया कराती है। दूसरे शब्दों में ६५ प्रतिशत भारतीय अपने प्रति दिन की रोटी के लिए खेती पर निर्भर है। भारत जैसे विकासशील देशों में कृषि खाद्य सुरक्षा के लिए प्रमुख स्रोत है। अत: ***यहाँ के किसानों की चिन्ता उनकी खाद्य सुरक्षा एवं आजीविका से जुड़ी है।*** यही स्थिति कमोवेश अधिकांशत: विकासशील एवं गरीब देशों के लिए लागू होती है। ***भारत में कृषि को आँख बन्द कर व्यापार नहीं बनाया जा सकता।***

(iv) भारतीय परिपेक्ष में व्यवसायिक खेती की प्रासांगिकता :-

(अ) भारतीय किसान की स्थिति का एक तथ्यात्मक विश्लेषण :-

उदारीकरण एवं खेती का व्यवसायिकरण एक-दूसरे से जुड़े हुए हैं। उदारीकरण का अपरोक्ष तात्पर्य यहाँ के किसानों को व्यापारिक खेती की ओर धकेलना है। उदारीकरण अपने आप में स्वत: कोई अच्छी या बुरी प्रणाली नहीं है वरन इस का इस्तेमाल हम किस प्रकार कर पाते हैं अथवा हम खुद किस स्थिति में है, हमारी खुद की तैयारी क्या है इसीके ऊपर निर्भर करता है कि हम उससे लाभान्वित होंगे अथवा चौपट होंगे। चूंकि मूल रूप से यह बाजार की स्पर्द्धा है जहाँ हमे अपने उत्पाद की बिक्री के लिए कम्प्लीट करना होता है, रेट के लिए भी और क्वालिटी के लिए भी। ये कम्पटीशन अपने देश के स्थानीय बाजार में भी हो सकता है जहाँ दूसरे देशों का कृषि उत्पाद भी होगा तथा निर्यात के मामले में भी करना होगा जहाँ हम दूसरे देशों के बाजार में अपना उत्पाद ले जाकर लाभ कमाना चाहते हैं। यदि हम इस स्पर्द्धा के लिए तैयार हैं, मजबूत हैं तो निश्चित ही लाभ उठा सकते हैं। व्यवसायिक खेती से खूब धन कमा सकते हैं- सम्पन्न बन सकते हैं, अन्यथा स्थिति में व्यापारिक खेती हमे चौपट भी कर सकती है। अत: अब प्रश्न यह उठता है कि विवेकपूर्ण ढंग से यह विश्लेषण किया जाय कि भारत में कृषि में लगे लोगों की वस्तुस्थिति क्या है ?

भारतीय किसान की स्थिति :-

(i) कृषि जोत (Agriculture Holding) छोटी हैं।

* भारत के ७८% किसान परिवार (छोटे व सीमान्त कृषक-Small and Marginal Farmers) ऐसे हैं जिनके पास २.५ एकड़ से कम जोत है। इस वर्ग की राष्ट्रीय औसत जोत १.६ एकड़ है।
* २० प्रतिशत किसान परिवार ऐसे हैं जिनके पास २.५ एकड़ से १० एकड़ के बीच भूमि जोत है। इसमें १३ प्रतिशत परिवारों की जोत ५ एकड़ से कम हैं।
* लगभग २ प्रतिशत कृषक परिवार ऐसे हैं जिनके पास २५ एकड़ से अधिक भूमि हैं।

(**ii**) किसान गरीब है, साधन सम्पन्न नहीं है।

(**iii**) अधिकांश कृषक अशिक्षित हैं, कृषि का आधुनिक ज्ञान नहीं है।

(**iv**) बिक्री कीमत से संबधित जोखिम उठाने के लिए समर्थ नहीं हैं अर्थात् बाजार के उतार-चढ़ाव को सहने की स्थिति में नहीं है।

कठिनाईयाँ (व्यवसायिक खेती) :-

(**i**) व्यवसायिक खेती (नगदी फसलों की खेती) महंगी है, ज्यादा लागत चाहती है। अत: व्यवसायिक खेती हेतु कर्ज लेना किसान की विवशता हो जाती है जो अन्यान्य कारणों से घातक सिद्ध होता है।

(**ii**) कर्ज लेकर की गई महंगी खेती के बाद भी भरपूर उत्पादन मिलेगा अथवा उसका समुचित दाम मिल ही जाएगा इसकी कोई सुनिश्चिता नहीं है क्योंकि -➢ भारतीय खेती अब भी प्रकृति के भरोसे है, जिस पर (अल्प वृष्टि, अति वृष्टि, सूखा, ओला, तुषार आदि) किसान का नियंत्रण नहीं है।

➢ बाजार व्यवस्था उसके हक में व्यवस्थित नहीं है और न ही उसके नियंत्रण में है। बाजारी शक्तियों से लड़ना उसकी समर्थता में नहीं है। सरकार भी बाजारी शक्तियों को नियंत्रित नहीं कर पाती है। किसान पैदावार की बिक्री के लिए संगठित बाजारी शक्तियों (पूंजीपतियों) के हाथ में खिलौना बन जाता है। यदि ज्यादा पैदा हो गया तो फिर कर्ज आऐगा, उसकी लागत भी वापिस नहीं होगी जो आमतौर से हो रहा है। ऐसे में कर्ज लेकर व्यवसायिक खेती करने वाले का क्या होगा? इस सम्बंध में कुछ निम्न कटु सत्यों को नजर अन्दाज नहीं किया जा सकता

* उत्पादन की लागत व ऋण प्राप्ति की लागत में वृद्धि और उत्पाद के कम मूल्य ने यह स्थिति पैदा की है कि १९९८ से लेकर २००५ तक २० हजार से

अधिक किसान आत्महत्या कर चुके हैं। आन्ध्र प्रदेश, कर्नाटक, महाराष्ट्र (विदर्भ), केरला (वयनाड जिला) आदि प्रदेशों में आत्महत्या की प्रवृति थमने का नाम नहीं ले रही है।

* उत्पादन की लागत व ऋण प्राप्ति की लागत में वृद्धि और उत्पाद की बिक्री के कम होते मूल्य ने कृषि को घाटे का सौदा बना दिया है। गत वर्ष (२००५)में नेशनल सेम्पल सर्वे आरगेनाइजेशन (एन०एस०एस०ओ०) द्वारा किए गए सर्वे के आँकड़ों से पता चला कि ४० प्रतिशत से ज्यादा कृषक खेती छोड़ना चाहते हैं।

* महाराष्ट्र (विदर्भ) में १० साल पहले किसानों की खुदकशी का जो सिलसिला शुरू हुआ था वह १७ हजार से ज्यादा जाने ले चुका है। पारंपरिक खेती उजाड़कर नगदी फसलें उगाने के लोभ में पड़े किसान कर्ज के ऐसे दलदल में फंस चुके हैं जिससे निकलने का कोई रास्ता उन्हें सूझ नहीं रहा है। विदर्भ के किसानों ने अब राष्ट्रपति और प्रधानमंत्री से कर्ज चुकाने के लिए अपने गुर्दे बेचने की अनुमति माँगी थी। (संदर्भ-सहारा-इण्डिया)

महाराष्ट्र के चिंगापुर (नान्दगाँव खण्डेश्वर) और पुसत तालुका (यवतमाल) के किसानों ने सामुहिक रूप से राष्ट्रपति डॉ० ए०पी०जे० अब्दुल कलाम और प्रधानमंत्री डॉ० मनमोहन सिंह को अपने एक आयोजन का उद्घाटन करने का आमंत्रण भेजा तो दोनों हैरान रह गये। मुख्य अतिथि और समारोह अध्यक्ष बनने का निमंत्रण स्वीकार करना या ठुकराना, दोनों ही अत्यन्त मुश्किल और हृदयविदारक थे। किसानों ने बैंकों का कर्ज चुकाने के लिए अपनी किडनियाँ बेचने के लिए हाट लगाने का फैसला लिया था और वे चाहते थे कि राष्ट्रपति इस हाट का उद्घाटन करें। चिंगापुर के पड़ोसी गाँव शिवनी रखेलापुर के बाहर गाँव वालों ने बोर्ड लगा दिया था 'यह गाँव गिरवी रख लो, हमें सामुहिक आत्महत्या की अनुमति दो'। गाँव को गिरवी रखवाने के लिए गाँव वाले समारोह करना चाहते थे। जिसकी अध्यक्षता के लिए उन्होंने प्रधामंत्री डॉ० मनमोहन सिंह से प्रार्थना की थी।

राष्ट्रपति और प्रधानमंत्री को किसानों द्वारा पत्र भेजने की बात उजागर होते ही राज्य सरकार सकते में आ गई। भुखमरी की स्थिति में जी रहे किसानों के बीच आनन-फानन में १५७ गाय-बैल बांटे गये और बरसात से पहले दस हजार गाय-बैल बाँटने की घोषणा कर दी गई। इसके अलावा सरकारी खर्च पर

उनकी बेटियों का सामूहिक विवाह कराने की योजना तैयार करने का आदेश भी दिया गया। जिला प्रशासन ने खुद को चुस्त-दुरुस्त साबित करने के लिए रातोंरात रिपोर्ट तैयार की जिसमें किसानों को बैंक कर्ज पर ९० फीसदी छूट दिलाने की जरूरत बतायी गई। राज्य सरकार ने पशुपालन मंत्री अनीस अहमद को मौके पर भेजा और किसानों को मनाने की जिम्मेदारी सौंपी। अनीस अहमद ने वहाँ पहुँचकर १९ फरवरी से २६ फरवरी, २००६ तक 'किसान चेतना यात्रा' करने और किसानों को हॉर्टिकल्चर के प्रति जागरुक करने, ४० हजार दुधारू और कृषि कार्य योग्य मवेशियाँ बाँटने और पूरे क्षेत्र में २५-३० कार्यशिविर लगाने की घोषणा की। सरकार ने बसन्तराव नाइक स्वावलम्बी मिशन के तहत ३० करोड़ रुपये जारी किए ताकि किसान जल्दी फसल के विकल्प के रूप में पशुपालन, डेयरी और मछली पालन को अपना सकें। यही नहीं बासलापुर, मेलघाट, बड़मेरा, वार्शी ठाकली, बाड़ेगाँव और खामगाँव में भी 'गाँव को गिरवी रख लो! हमें सामूहिक आत्महत्या की अनुमति देदो' के बोर्ड लगाये गये।

किसानों का आक्रोश वास्तव में तमाम तरह के लालच देकर अनाज और दलहन किसानों को कपास, फल और सोयाबीन जैसी जोखिम भरी नगदी फसलों की ओर धकेला गया। सरकार ने किसानों को दीर्घावधि ऋण की सभी योजनाएं खत्म कर दी और किसानों को सस्ती दर पर कर्ज देने वाले महाराष्ट्र राज्य सहकारी कृषि एवं बहुद्देशीय ग्रामीण विकास बैंक का नाबार्ड में विलय कर दिया गया। इस से किसान महाजनों और अन्य बैंकों के कर्ज में फंसते चले गए। महाराष्ट्र के किसनों पर विभिन्न बैंकों के करीब ४ लाख करोड़ रुपये का कर्ज चढ़ गया है। कर्ज के बोझ तेले दबे किसानों में से ज्यादातर अब खेतिहर मजदूर बन गये हैं और बैंकों और महाजनों की लगातार प्रताडना के कारण आत्महत्या कर रहे हैं। अधिक फायदे के लालच में पारम्परिक खेती छोड़ कर नगदी फसलों के जाल में फंसने वाले ७० फसदी किसान ३५ साल से कम उम्र के हैं। किसानों का गुस्सा सरकार की किसान विरोधी नीति के कारण भी फूटा है। किसानों में ५३० रुपये प्रति क्विंटल की लागत से गेहूँ उपजाया तो वह ५७०-६३० रुपये प्रति क्विंटल बिका। ज्यादातर गेहूँ बहुराष्ट्रीय कम्पनियों ने बेकरी उत्पादों, आटा, मैंदा और सूजी आदि बनाने के लिए खरीदा। अभी बाजार में गेहूँ ११५०-१३५० रुपया प्रति क्विंटल बिक रहा है। सरकार ने इस रेट को काबू में लाने के लिए गेहूँ आयात का आर्डर दे दिया है जो उस समय बाजार में पहुँचेगा जबकि

किसानों की गेहूँ की फसल बाजार में बिक्री के लिए तैयार होगी। परिणामतः उस समय बाजार भाव बहुत कम होगा जिसकी मार किसानों पर पड़ेगी।

* अमेरिकी बहुराष्ट्रीय कम्पनी मॉनसेंटो और बाल-मार्ट की परिष्कृत बीटी कपास आन्ध्र-प्रदेश व राजस्थान में विफल हो गई है। लिहाजा, जेनेटिक इंजीनियरिंग स्वीकृति समिति (जीईएसी) ने मेहको-मॉनसेंटो बीटी कपास की ३ प्रजातियों को उगाने की इजाजत का नवीनीकरण नहीं किया। आन्ध्र प्रदेश सरकार ने किसानों को प्रति एकड़ १४९६ रुपया मुआवजा, जो कुल ३.८४ करोड़ रुपया होता है, देने की माँग की। लेकिन उस बीज कम्पनी ने राज्यस्तरीय मेमोरंडम ऑफ अंडरस्टैंडिंग कमेटी और हाईकोर्ट में इसके खिलाफ अपील कर दी। दूसरे राज्यों में भी बीटी कपास की फसल चौपट होने की खबरें हैं। तमिलनाडु के ३५ फीसदी इलाके में बोया गया करीब ७५ फीसदी बीटी कपास का बीज इस साल (२००५) अंकुरित ही नहीं हुआ। पश्चिमी मध्यप्रदेश के निमाड़ क्षेत्र में २ लाख एकड़ क्षेत्र में लगी बीटी कपास की फसल पूरी तरह या आंशिक रूप से सूख गयी। फिर भी बीज कम्पनियों को कोई परवाह नहीं हैं।

* इस वर्ष (२००५) छत्तीसगढ़ में टमाटर का इतना उत्पादन हुआ कि १ रुपये का ४ किलो बिकने लगा। कभी आलू का दाम इतना गिर जाता है कि किसान आलू को कोल्ड स्टोर में ही छोड़ देते हैं तथा नये आलू को खेत में छोड़ देते क्योंकि बाजार तक परिवहन करना भी नुकसान दायक महसूस होता है।

➤ हमारी वर्तमान बाजारी स्थिति ही किसान के लिए भारी पड़ रही है। इसके आगे उदारीकरण की अवधारणा तो बाजारी शक्तियों को और अधिक मजबूत बनने का अवसर देती है और कहती है कि बाजारी शक्तियों को खुद तय करने दो कि कौन टिकेगा। स्पष्ट है कि मजबूत ही टिक पायेगा। **फिर गरीब किसान इस कम्पटीशन में क्यों फंसे ?**

(iii) निर्यात के लिए की गई व्यवसायिक खेती के उत्पादों को अन्तर्राष्ट्रीय मापदण्डों के अनुरूप पैदा करना (साधन, ज्ञान व अनुभव के समुचित अभाव में) सामान्य किसानो (छोटे व मंझले किसानों) के लिए आसान नहीं है।

(ब) उदारीकरण के दौर में भारतीय खेती का स्वरूप क्या हो - एक सम्यक नीति निष्कर्ष :-

१. उद्योग प्रेरित खेती के प्रलोभन और दिखावे - संकट की ओर धकेलते हैं। अतः छोटे और मझले किसान (लगभग ८० प्रतिशत कृषक वर्ग)

इस प्रतिस्पर्द्धा से बचें। वे अपने लिए **'आत्म निर्भरता की खेती'** का रास्ता अपनाएँ व खेती को स्वावलम्बी बनाएँ।

२. बड़े किसान जो कृषि के साधन, आधुनिक कृषि ज्ञान तथा बाजारी जोखिम उठाने (बाजारी दरों का उतार-चढ़ाव) की दृष्टि से समर्थ हैं, वे अपने को अन्तर्राष्ट्रीय खुले बाजार की स्पर्द्धा (अपना स्थानीय बाजार एवं निर्यात) के लिए तैयार करें और इस का लाभ उठाएँ।

बड़े किसानों को खुले बाजार की तैयारी के लिए क्या करना होगा/चाहिए :-

विगत ११ वर्षों में कृषि उत्पादों की बिक्री मुख्यत: बिक्री मूल्य एवं गुणवत्ता के आधार पर निर्धारित होती रही है। अत: विदेशी आयात का मुकाबला करने तथा निर्यात का लाभ उठाने के लिए (अन्तर्राष्ट्रीय बाजार-विदेशी बाजार में कम्प्लीट करने के लिए) अपने किसानों को निम्न बातों की ओर ध्यान देना होगा-

(i) अपने कृषि उत्पादों की गुणवत्ता अन्तर्राष्ट्रीय मानकीकरण के अनुरूप बढ़ाना :-गुणवत्ता की दृष्टि से कृषि उत्पादों में पोषक तत्वों की पर्याप्त मात्रा मौजूद होना, उत्पादो की स्वच्छता एवं शुद्धता पर खरा उतरना, रासायनिक जहर के प्रभाव से उत्पादों का मुक्त होना, उपयुक्त ग्रेडिंग का होना आदि की ओर ध्यान देना होगा।

इसके लिए अपने कृषि के परम्परागत देशी तरीकों को अपनाने, विभिन्न तरीकों से बनाए गये जैविक कीट, व्याधि एवं खरपतवारनाशी उत्पादों का प्रयोग करने तथा कृषि रसायनों जैसे कीटनाशी व्याधिनाशी, शाकनाशी आदि रसायनों का प्रयोग बिल्कुल बन्द करने जैसे उपाय अपनाने होंगे। हमें वर्ष २००० में इराक को भेजे गये गेहूँ तथा २००४ में लखनऊ (उत्तर प्रदेश) से चीन को भेजे गये मलिहाबादी आम के वापिस लौटाने एवं अस्वीकार करने से सीख लेनी होगी।

(ii) उत्पादन लागत घटा कर विक्रय मूल्य कम करना :-कृषि की श्रेष्ट उत्पादन तकनीकों को अपनाना ताकि उत्पादकता बढ़ सके। कृषि के विभिन्न निवेशों जैसे जैविक खाद व कीट नियंत्रक, बीज, सिंचाई, ऊर्जा आदि की कीमत कैसे घटाएँ? इस पर ध्यान देना होगा।

(iii) कृषि की आधुनिक - नवीनतम तकनीकों का ज्ञान प्राप्त करते रहने की व्यवस्था बनाना :- नवीनतम जानकारियों हेतु विभिन कृषि वैज्ञानिकों एवं कृषि संस्थाओं से सम्पर्क बनाए रखना तथा उनके परामर्श एवं मार्गदर्शन से अपना उत्पादन कार्यक्रम तैयार करते रहना होगा।

(iv) कटाई के बाद कृषि उत्पादों को उचित विधियों से संभालने और भण्डारन करने की व्यवस्था करना चाहिए ताकि कटाई उपरान्त होने वाली हानियों से बच सकें। इस से उत्पाद की गुणवत्ता बनाए रखने, बिक्रय मूल्य नियंत्रित रखने में मदद मिलेगी।

(v) कृषि फसलों/उत्पादों को अन्तर्राष्ट्रीय बाजार में उस समय उपलब्ध कराना होगा, जब वहाँ उस की उपलब्धता कम हो व माँग अधिक हो।

(vi) फसलों का उत्पादन गुणों के आधार पर करना चाहिए। ऐसी फसलों को उगाने हेतु प्राथमिकता देनी चाहिए जिन से कोई गुणवत्ता युक्त उत्पादों का निर्माण हो सके, साथ ही ऐसे उत्पादों की बाजार में माँग भी हो।

परम्परागत फसलों पर ध्यान देने के साथ-साथ तिलहनी, पुष्पीय, मसाले युक्त, फल एवं सब्जी वाली फसलों को भी फसलचक्र में शामिल करें।

(vii) कृषि में विविधीकरण (Diversification in Agriculture) को अपनाने की आवश्यकता है।

२. हमारी वास्तविक चुनौती ७८ प्रतिशत छोटे किसानों को आत्मनिर्भर कैसे बनाएँ ?

२.१ छोटे कास्तकार को आत्मनिर्भर बनाना आवश्यक क्यों ?

(१) बढ़ती हुई जनसंख्या के कारण जोत छोटी होती जा रही है। देश की औसत जोत १.६ एकड़ है। समस्त कृषि समुदाय का ७८ प्रतिशत वर्ग किसानों की उस श्रेणी में आता है, जिनके पास जोत की केवल एक या सवा एकड़ कृषि भूमि ही है। इस वर्ग के पास न तो आवश्यक कृषि उपकरण, सिंचाई की सुविधा, उत्तम बीज व खाद हैं और न इतनी क्रय क्षमता है कि इनकी सामयिक समुचित व्यवस्था कर सके। रासायनिक उर्वरकों, कीटनाशकों व डीज़ल पर आधारित खेती मंहगी होती जा रही है और किसान की कमर टूट रही है। इस मंहगी होती खेती की मार छोटे व मंझले किसान पर अधिक हो रही है और वह खेती छोड़कर भागने के लिए विवश हो रहा है। *अत: यदि उसे खेती पर रोकना है तो खेती को सस्ती व स्वावलम्बी बनाना होगा।*

(२) कृषि के क्षेत्र में खुले आयात की मार भी छोटे किसान पर ही अधिक पड़ने वाली है। हरित क्रान्ति के लिए अपनायी गयी मोनोकल्चर प्रणाली का वह भी आदी हो चुका है और उसी एक फसल को बाजार में बेचकर अन्य

खाद्य सामग्री व आवश्यकता की चीजें खरीदता है परन्तु अब खुले आयात की प्रतिस्पर्धा में वह अपनी पैदावार को बेंचकर घर की आवश्यकताएँ पूरी नहीं कर पाएगा।

(३) विकसित देशों व बहुराष्ट्रीय कम्पनियों द्वारा अपने स्वार्थ की खेती में जिस प्रकार के मोनोकल्चर फसलों की खेती (व्यवसायिक खेती) की बात की जा रही है वह प्रारम्भ में बहुत आकर्षक लगती है, परन्तु अंततः किसान को बर्बाद ही करती है, इसकी मार तो छोटे किसानों को बन्धुवा मजदूर बनाकर ही छोड़ेगी।

(४) मिशन के रचनात्मक अभियान का उद्देश्य आम व्यक्ति के अभाव को दूर कर सकने वाला तंत्र खड़ा करना है न कि मुट्ठी भर लोगों को धनाड्य बनाने वाले तंत्र को प्रोत्साहित करना। अतः कृषक वर्ग के बहुसंख्यक समुदाय (छोटे व मंझले किसान) को आत्मनिर्भर बनाने का तंत्र खड़ा करना प्रथम लक्ष्य है न कि केवल टोटल खाद्यान्न उत्पादन बढ़ाना। इसका तात्पर्य टोटल खाद्यान्न उत्पादन बढ़ाने का विरोध करना नहीं है, बल्कि यह स्पष्ट इंगित करना है कि छोटे कास्तकारों को आत्मनिर्भर बनाते हुए टोटल उत्पादन को बढ़ाने की बात ही वास्तव में कल्याणकारी कृषि विकास है। यदि इसकी उपेक्षा की गई और केवल टोटल खाद्यान्न उत्पादन बढ़ाने की ही रणनीति बनाई जाती रही जैसा कि आज के कृषि वैज्ञानिकों व नीति-निर्धारकों का चिंतन है, तो आज की मंहगी खेती, विकसित देशों का खाद्यान्न संबंधी दृष्टिकोण, व्यवसायिक खेती व खुले आयात की मार से बर्बाद हुए किसान की स्थिति यह होगी कि देश में एक ओर भरपूर अनाज रहेगा, लेकिन बहुसंख्यक समुदाय की क्रय शक्ति घट चुकी होगी। इसे हम केवल "**पैराडाक्सेज ऑफ प्लैण्टी**" (अनाज तो पर्याप्त रहेगा लेकिन विडम्बना होगी कि भूख से मरने वालों की संख्या भी बढ़ती जाएगी) कह सकते हैं। अतः छोटे कास्तकार को पशुपालन व बहुफसली खेती के आधार पर अपनी खाद्यान्न संबंधी सभी आवश्यकताओं के लिए उसी की खेती के सहारे आत्मनिर्भर बनाना अति आवश्यक है, ताकि उन्हें आर्थिक रूप से गुलाम व बंधुआ मजदूर बनने से बचाया जा सके।

२.२. छोटे किसानों हेतु 'आत्मनिर्भरता की स्वावलम्बी खेती' व उसका १२. सूत्रीय पैकेज

कुल खाद्यान्न उत्पादन बढ़ाने के साथ-साथ, आज राष्ट्रीय चुनौती है कि २ तिहाई छोटे व मंझले किसानों को अपने आहार, सूत, रेशे एवं ईंधन की आवश्यकता

के लिए कैसे आत्मनिर्भर बनाया जाय। इसके लिए निम्न सूत्रों को अपनाया होगा-

(१) कृषि के साथ गौपालन को सहायक कुटीर उद्योग के रूप में जोड़ा जाय। अपनी कृषि जोत का २० से ३० प्रतिशत भाग चारा उत्पादन के लिए आबंटित करें :-

हमारे यहाँ कृषि एकाकी नहीं है। इसकी स्थिरता पशुपालन के साथ जुड़ी है। प्रकृति क्रम में कृषि एवं पशुपालन एक-दूसरे पर अन्यान्योश्रित एवं पूरक है। फसल की पत्तियाँ और तना पशु खाते हैं और उनसे किसान दूध, गोबर, बछड़े सभी कुछ प्राप्त करते हैं। गोबर ही खेती की उत्तम खुराक है। अतः उत्पादन बढ़ाने का एक ही तरीका है कि इस प्रयास में भूमि, मनुष्य और पशु का सहयोग जुड़ा रहे। पशुओं का स्थान यदि मशीन ले लेंगी, तो तात्कालिक लाभ कितना ही क्यों न दीख पड़ता रहे, अंततः भूमि और भूमिधर दोनों ही घाटे में रहेंगे। भारत के लिए पशुपालन एक अनिवार्य एवं सुगम कुटीर उद्योग है।

पशुओं में गाय ही सर्वांगीण है। इससे कृषि के लिए पौष्टिक, प्रदूषणरहित सस्ता खाद, गौमूत्र के रूप में कीटनाशक, स्वास्थ्य के लिए पौष्टिक दुग्ध, गोबर-गौमूत्र से बनाई दवाइयाँ, कृषि, परिवहन एवं घरेलू ईंधन के लिए प्रदूषण रहित ऊर्जा उपलब्ध होगी। भारत जैसी छोटी जोतों के लिए बहुउपयोगी बैल रूपी ट्रैक्टर ही अति उत्तम है।

* गौपालन कृषि के साथ पूरक व सहायक धंधा है। यह उसके लिए आसान भी है और कम खर्चीला भी। अपने खेत का चारा खिलाने पर यह सस्ता पड़ता है। खेतिहर द्वारा दुग्ध उत्पादन की कीमत कम आती है। दूध एक ऐसा उत्पाद है जिसकी विपणन की भी कोई समस्या नहीं है। अतः हर कृषक को चाहिए कि अपनी जमीन का कुछ भाग सामान्यतः १/३ से १/२ तक पशुओं के चारे के लिए सुरक्षित रखे ताकि १ या २ गायें केवल दूध बिक्री के लिए रखी जा सके। इससे रोजमर्रा के खर्चे के लिए अतिरिक्त सुनिश्चित साधन जुट सकता है। ५-६ छोटे किसानों द्वारा संगठित होकर सामूहिक डेरी को अधिक व्यवस्थित, लाभकारी एवं अच्छे स्तर के उद्योग के रूप में विकसित किया जा सकता है।

* डेरी के पशुओं से प्राप्त गोबर एवं गौमूत्र के समुचित प्रबंधन द्वारा खेती को भी सस्ता व अधिक लाभकारी बनाया जा सकता है। प्रति कृषक २-३ पशुओं की उपलब्धता से इतना कम्पोस्ट बनाया जा सकता है कि वह अपनी

आवश्यकता के लिए स्वावलम्बी बन सके। गौवंश के गोबर से बनी खाद न केवल सस्ती होती है, बल्कि भूमि का पौष्टिक व प्राकृतिक आहार होने के कारण भूमि की उर्वरा क्षमता को कायम रखती है। गौमूत्र अपने में परिपूर्ण कीट नियंत्रक का कार्य करता है। गाय के गोबर-गौमूत्र से पैदा उत्पाद (अनाज, सब्जी, फल, आदि) भी अधिक पौष्टिक व स्वास्थ्यवर्धक होते हैं। कम्पोस्ट खाद से पैदा किया उत्पाद बाजार में अधिक दामों पर बिकता है।

* खेती के विभिन्न कार्यों, परिवहन, यातायात के लिए सस्ते, स्वावलम्बी एवं प्रदूषणरहित ऊर्जा के प्राकृतिक स्रोत के रूप में बैल प्राप्त होते हैं। गाँव की जलाऊ ईंधन की समस्या का समाधान भी गौपालन से गोबर गैस प्लाण्ट लगाकर हो सकता है।

* गाय का दूध स्वास्थ्य के लिए गुणात्मक दृष्टि से सर्वोत्तम है। यह शारीरिक मानसिक व भावनात्मक तीनों दृष्टि से स्वास्थ्य के लिए लाभकारी है। गौमूत्र महौषधि है, इससे अनेक रोगों का उपचार हो सकता है। गौपालन से किसान के परिवार के स्वास्थ्य का सस्ता व सुनिश्चित आधार बनाया जा सकता है।

इन सब बातों को ध्यान में रखते हुए कृषि और गौपालन का अन्योन्याश्रित संबंध माना गया है। एक का द्वारा दूसरे का पोषण होता है।

(२) अपना जैविक खाद बनाएँ :-

हर किसान अपना जैविक खाद बनाकर इस्तेमाल करे। जैविक खाद अनेक तरीकों से बनाई जा सकती है। परन्तु आसानी व व्यवहारिकता की दृष्टि से छोटे कृषकों के लिए निम्न तरीके उपयोगी हैं-

१- गड्ढा विधि से कम्पोस्ट बनाना।

२- कैंचुआ खाद बनाना।

३- गोबर गैस स्लरी की खाद।

४- नेडप विधि से कम्पोस्ट (जहाँ गोबर की कमी हो और कूड़ा-कचरा बहुतायत में उपलब्ध हो)।

गड्ढा विधि से खाद बनाना तो हर किसान को प्रचलन में लाना चाहिए। हर कृषके यहाँ कूड़ा-कचरा तथा गोबर उपलब्ध रहता है परन्तु गाँव में सामान्यतः किसान जानकारी के अभाव में गोबर व कूड़े-कचरे को किसी एक स्थान पर

ढेर में इकट्ठा करते रहते हैं और फसल बोने से पूर्व उठाकर खेत में डाल देते हैं। वायु संचार की अधिकता व नमी की कमी के कारण ढेर का अधिकांश भाग विशेषत: ऊपरी एवं बाहरी भाग सड़ नहीं पाता और अधकचरा रह जाता है। फलस्वरूप खाद की गुणवत्ता अच्छी नहीं होती। उल्टे खेत में डालने पर अधकचरे गोबर व कूड़े से दीमक लगने की सम्भावना बढ़ जाती है। यह विधि बहुत ही त्रुटीपूर्ण है और किसान की गोबर की बहुमूल्य दौलत को नष्ट करने का तरीका है। अत: इसे हतोत्साहित किया जाना चाहिए और किसानों को इस बारे में जागृत किया जाना चाहिए।

सभी ढंग से खाद बनाने का प्रशिक्षण शान्तिकुञ्ज-देव संस्कृति विश्वविद्यालय में दिया जाता है। गायत्री परिवार के रचनात्मक अभियान में लगे लोकसेवी कार्यकर्त्ता अपने कार्यक्षेत्र के गाँवों में अभियान के रूप में जगह-जगह खाद व कीट नियंत्रक बनाने का प्रशिक्षण देने की व्यवस्था करें।

(३) अपना कीट नियंत्रक हो :-

कीट व व्याधि नियंत्रण के लिए बायो पेस्टी साइड अथवा वैकल्पिक देशी विधियाँ अपनाएँ :-

(i) गौमूत्र व उससे बने कीट नियंत्रक का प्रयोग :- १० लीटर गौमूत्र में २ से ३ किलो नीम की पत्तियाँ १५ दिन सड़ाकर ५० से १०० गुना पानी मिलाकर छिड़काव करें। पत्तियों की जगह निमौली व नीम की खली का प्रयोग भी लाभकारी सिद्ध होता है। केवल गौमूत्र का छिड़काव भी उपयोगी होता है। छिड़काव हर फसल पर उपयोगी है।

(ii) तम्बाकू से बना कीट नियंत्रक :-

१० लीटर पानी में १ किलो तम्बाकू की सूखी पत्तियाँ उबालकर उसमें २५० ग्राम नीला थोथा घोलें। १० प्रतिशत घोल का छिड़काव रूएँदार केटर पिलर के लिए हर मौसम में प्रभावी होता है। सरसों के हेयर केटर पिलर पर विशेषतया लाभकारी पाया गया है।

(iii) लहसुन कन्द का अर्क बनाना :-

८५ ग्राम कटी हुई लहसुन को ५० मि० लीटर मिट्टी के तेल में मिलाएँ। इसे २४ घन्टे पड़ा रहने दें, फिर इस में १० मि०लीटर साबुन का घोल मिलाए। इस मिश्रण को अच्छी तरह हिलाएँ एवं बारीक कपड़े से छान लें तथा इसे एक पात्र में भण्डारण करें। उपयोग के लिए एक हिस्सा को १९ हिस्सा स्वच्छ पानी

में मिलाकर घोल कर छिड़काव करें। छिड़काव के लिए प्रातः काल का समय उत्तम होता है। उपयोग से पहले घोल को अच्छी तरह हिला लें।

(iv) लाल मिर्च-लहसुन से कीट नियंत्रक :-

१० लीटर पानी में २.५ किलो लहसुन + १ किलो लाल मिर्च भिगो दें। ४८ घण्टे बाद कुचल मसलकर छान लें। इसका ४ प्रतिशत घोल सभी प्रकार के कीड़ों पर प्रभावी है।

(v) हरी मिर्च-लहसुन का अर्क :-

हरी मिर्च एवं लहसुन बरावर मात्रा में ले कर उसे अच्छी तरह बारीक पीस लें। छिड़काव के लिए इस में २०० गुणा (१:२०० का अनुपात) पानी मिलाएँ एवं छान लें। इसके उपरान्त फसलों पर छिड़काव करें।

हरी मिर्च-लहसुन के अर्क से निम्न कीटों की रोक थाम की जा सकती है

* मक्का,कपास, तम्बाकू, टमाटर, दलहन, सब्जी, सूरजमुखी में लगने वाला **अमेरिकन बालवर्म**।
* मक्का, धान, नींबू, बर्गीय, शाकभाजी, दलहनी में लगने वाला **आर्मी वर्म**।
* कपास की फसल की लगने वाला **काटन स्टेनर** ।
* नींबू, वर्गीय, टमाटर, ज्वार, धान, गन्ना, भिण्डी, भाटा, पपीता में लगने वाला **माईट**।
* प्याज में लगने वाला **थ्रिपस**।
* कपास, गन्ना, मिर्च, गेहूँ, जौ में लगने वाला **रूट नाट नेमाटोड**।
* सेम वर्ग, कद्दू वर्गीय, आलू सूर्यमुखी, भिण्डी, कपास में लगने वाली **सफेद मक्खी**।
* धान का **ब्लास्ट रोग** एवं धान की पत्तियों का **भूरा धब्बा रोग**।

(४) अपना गोबर गैस प्लांट हो :-हर किसान को अपना एक छोटा गोबर गैस संयत्र (१-२ घ०मीटर) लगाने की व्यवस्था करनी चाहिए। इस से खाना बनाने तथा लाइट के लिए सस्ती गैस तथा स्लरी के रूप में उत्तम क्वालिटी का जैविक खाद उपलब्ध होता है। २ घ० मीटर का सयंत्र एक सामान्य किसान परिवार के लिए पर्याप्त है। १ घ० मीटर सयंत्र के लिए ३ जानबरों (यदि १ गाय व २ बैल भी उपलब्ध है) का गोबर पर्याप्त होता है जिससे ४-५ सदस्यों वाले परिवार के लिए खाना बनाने और ३-४ घण्टे प्रकाश के लिए लेम्प जलाने की व्यवस्था हो जाती है। इसी तरह २ घ० मीटर सयंत्र के लिए सामान्यत: ६

जानवरों का गोबर प्रर्याप्त होता है। ***बायोगैस सयंत्र किसान के लिए गोबर मेनेजमेंट का सर्वोत्तम तरीका है।***

(५) पंच कृषक खेती को प्रचलन में लाएँ, सामूहिकता के आधार पर कृषि के साधन विकसित करें :-युगऋषि की उद्घोषणा है कि आगे की दुनिया सामूहिकता की है। एकाकी प्रयासों या एकाकी पूंजी से समस्याओं का समाधान नहीं हो सकेगा। छोटा कास्तकार इस स्थिति में नहीं होता कि खेती के साधन अकेले स्वयं जुटा सके। अतः पंचकृषक (संख्या कम, ज्यादा भी हो सकती है) स्वयं सहायता समूह के रूप में संगठित होकर सामूहिक खेती कर सकते हैं अथवा खेती अलग-अलग रखते हुए खेती के साधन सामूहिक रूप से विकसित कर सकते हैं जैसे खेती के उपकरण (हल, कल्टीवेटर, सीडड्रिल, थ्रेसर, विनोवर, चारा काटने की मशीन आदि), पशु ऊर्जा के रूप में बैल, परिवहन व यातायात के साधन, सिंचाई के साधन आदि।

छोटी जोतें किसान के लिए भार मात्र हैं। यदि छोटे-छोटे खेतों को मिलाकर कुछ किसान मिल जाएँ, सब लोग योजनाबद्ध काम करें, तो साधन भी कम लगेंगे, श्रम भी कम लगेगा और निःसंदेह प्रत्येक भागीदार को उससे अधिक लाभ मिलेगा जितना कि अलग-अलग छोटे खेत रखने से संभव न होता। इसके लिए छोटे किसानों को संगठित कर प्रेरित एवं प्रशिक्षित करने की आवश्यकता है।

(६) व्यवसायिक खेती, मनोकल्चर नहीं आत्मनिर्भरता की मिलीजुली खेती करें। मोटे अनाज, दलहन, तिलहन, कपास, सब्जी आदि सभी फसल लगाएँ :-स्थान विशेष की भूमि, जलवायु, सिंचाई के साधन आदि की स्थिति को ध्यान में रखते हुए पूरे वर्ष के फसल चक्र को इस प्रकार निर्धारित किया जाय, ताकि घर की सभी आवश्यकताएँ पूरी हो जाएँ और भूमि सहित अन्य प्राकृतिक संसाधनों पर भी अनौचित्यपूर्ण दबाव न पड़े। इससे, एक फसल बोकर (मोनोकल्चर) उसी की बिक्री के सहारे घर की सभी आवश्यकताएँ पूरी करने तथा किसी कारणवश फसल का उचित मूल्य न मिल पाने अथवा फसल नष्ट हो जाने की स्थिति में जो आफत झेलनी पड़ती है, उससे बचा जा सकेगा। अपनी सभी आवश्यकताएँ अपनी ही फसलों के उत्पादन से पूरी हो जाने के उपरान्त यदि अतिरिक्त उत्पादन होता है तो उसे बेचा जा सकता है।

फसलचक्र में ऐसे बदलाव किए जाएँ कि भूमि में जिन उपजाऊपन के तत्वों की एक फसल में कमी होती है, उसी भूमि में दूसरी फसल ऐसी उगाई जाय जो इन तत्वों की पूर्ति करें। कुछ ऐसी फसलों को साथ-साथ उगाया जाय जो एक दूसरे की पूरक हैं व साथ-साथ ही पनप जाती हैं। एक फसल जिसकी जड़ें गहरी जाती हैं उसे ऐसी फसल के साथ उगाया जाय जिसकी जड़ें कम गहराई तक जाती हैं ताकि दोनों को जल प्राप्ति में कठिनाई न हो। एक देर से तैयार होने वाली फसल को शीघ्र तैयार होने वाली फसल के साथ उगाया जाय ताकि एक फसल पहिले तैयार होकर खाद्य की कमी को दूर करें जबकि दूसरी फसल खेत में खड़ी रहे। इस हेतु मिश्रित खेती, अन्तःवर्तीय खेती, फसल चक्र में दलहनी फसलें के समायोजन पर विशेष बल दिया जाए। इस तरह के प्रयासों का उत्पादन, उपजाऊपन, जैव विविधता सभी पर अच्छा असर पड़ेगा।

(७) बुआई से पहले बीज का जमाव देखें एवं बीज का उपचार करें :-

(i) बोने से पहले बीज का जमाव देखें, तदनुरूप बीज की मात्रा डालें :-

किसी चौड़े मुह के बर्तन (थाली, तस्ला, प्लेट आदि) में बारीक मिट्टी भर कर उसमें बीज के १०० दाने गिन कर बोएं। ऐसा ३ अलग-अलग बर्तनों करें। बीज जमने पर उनकी गिनती कर लें और तीनों का औसत निकाल लें कि कितने प्रतिशत बीज का जमा हुआ। जितने प्रतिशत जमाव कम हुआ है उतनी ही मात्रा में बीज को बढ़ाकर बोएं

(ii) बीजोपचार :-

कई प्रकार के रोग फसलों में ऐसे हैं जो बीज जनित है क्योंकि इनके रोगाणु-जीवाणु बीजों में होते हैं। प्रचलित कृषि पद्धति में विभिन्न रसायनिक दवाईयों से बीजोपचार किया जाता है। इससे बीज जनित रोग होने की संभावना तो कम हो जाती है परन्तु रासायनिक दवाओं का दुष्प्रभाव भूमि, जल व कृषि उत्पाद पर पड़ता है। अतः बोने से पूर्व बीजों को निम्न गैररासायनिक विधियों से उपचारित कर के बोएँ।

(i) नीम के तेल से बीजोपचार :-

१ लीटर पानी में १० ग्राम नीम का तेल तथा १ मि०ली० साबुन के घोल को साथ साथ अच्छी तरह मिला लें। इस घोल में रातभर बीज को भिगोकर तथा छाया में सुखा कर बोयें।

(ii) गोमय-गोमूत्र से बीजोपचार :-

* बोये जाने वाले बीज को किसी वर्तन (भगौना, टब, बाल्टी आदि) में डाल लें।

* बीज में गौमूत्र डाल कर उसे पूरी तरह डुबों दें। बीज को १-२ घण्टे लगातार डुबोए रख कर गोमूत्र सूखने दें। यह सुनिश्चित करें कि पूरा बीज गौमूत्र में मिक्स हो जाए, ऊपर ने तैरे।

* बीज भरे बर्तन से गौमूत्र बाहर निकाल दें। अब गाय का ताजा गोबर पर्याप्त मात्रा में डाल कर उसे बीज के साथ अच्छी तरह मिक्स कर दें ताकि बीज पर गोबर की कोटिंग चढ़ जाए।

* बीज और गोबर के मिक्सर को बर्तन से निकाल कर छाया में पक्के फर्श अथवा बोरों पर डाल कर इतना सुखाएँ ताकि गीलापन दूर हो जाए और वह बोने लायक स्थिति में आ जाए (पूरी तरह ड्राई न हो जाए, थोड़ा नम बना रहे)।

(iii) अग्निहोत्र भस्म से बीजोपचार :-

२० ग्राम अग्निहोत्र भस्म प्रति किलो बीज की दर से लेकर गौमूत्र के साथ मिला कर एक घोल तैयार कर लेते हैं। यह घोल १ किलो बीज के उपचार के लिए पर्याप्त है। गौमूत्र इतना लें ताकि घोल को बीज में डाल कर पूरी तरह भिगोया जा सके तथा भस्म बीज के बाहरी सतह पर चिपक जाए।

८. हर किसान ५ से १० नीम के पेड़ लगाएँ :-

नीम औषधीय एवं औद्योगिक दृष्टि से बहुउद्देशीय वृक्ष है। उसकी पत्तियाँ प्रमुखतया कीट नियंत्रक बनाने में इस्तेमाल की जा सकेगी।

९. वर्षा आश्रित क्षेत्र में एक हर किसान का अपना पोखर हो :-

अपने देश के कृषि योग्य भूमि का ७० प्रतिशत क्षेत्र वर्षा आश्रित है। इन क्षेत्रों के लिए ३ माह में प्राप्त होने वाली वर्षा ही पूरे वर्ष के लिए वहाँ के मनुष्यों, पशुओं व वनस्पतियों के जीवन का आधार है। वर्षा के रूप में पूरे वर्ष की सम्पदा जो हमें २-३ माह की निश्चित अवधि में ही प्राप्त होती है और हमारे लिए प्रकृति का वरदान है, संरक्षित संग्रहित न किए जाने के कारण, उसका अधिकांश भाग (७० से ८० प्रतिशत) बहकर बाढ़ के रूप में तबाही मचाता हुआ समुद्र में चला जाता है और अभिशाप बन जाता है। निरंतर भूमिगत जल का दोहन करते रहने तथा वर्षा जल से उसकी पूर्ति न किए जाने के कारण वर्ष के अन्य माहों में सूखा व जल संकट का सामना करना पड़ता है। यहाँ यह इंगित किया जाना भी

आवश्यक है कि भारत के कुल खाद्यान्न उत्पादन का ६० प्रतिशत उत्पादन ३० प्रतिशत सिंचित क्षेत्र से होता है तथा ४० प्रतिशत उत्पादन ७० प्रतिशत वर्षा आश्रित क्षेत्र से होता है। अतः वर्षा आश्रित क्षेत्र में वर्षा की एक-एक बूंद का यथा स्थान संरक्षण व संग्रहण निम्न सूत्रों को अपनाते हुए करना अति आवश्यक है, ताकि भूमिगत जलस्तर रिचार्ज हो सके। इसके बिना प्रतिवर्ष आने वाले सूखा व जल संकट से छुटकारा संभव नहीं है और इसी से इस क्षेत्र का कृषि उत्पादन बढ़ सकेगा।

* कुंड का पानी कुंड में, खेत का पानी खेत में सुनिश्चित करें।
* प्रत्येक किसानके खेतों के बीच में नीचे स्थान पर एक पोखर हो ताकि पशुओं के लिए पीने का पानी उपलब्ध हो सके तथा भूमिगत जलस्तर बढ़ सके।
* घास, झाड़ियों व वृक्षों की त्रिस्तरीय वनस्पतियों से भूमि को आच्छादित करें ताकि कम से कम पानी बहकर जाए व पानी को भूमि में जाने का अवसर मिले।
* सार्वजनिक स्थानों में पोखरों-तालाबों व छोटी-छोटी बंधियों के निर्माण तथा पुराने तालाबों के गहरीकरण द्वारा वर्षा जल का संग्रहण करें ताकि गाँव का पानी गाँव में रहे।

व्यक्तिगत प्रयासों के साथ ही यह भी आवश्यक है कि पारस्परिक भाईचारे द्वारा सब मिलजुलकर जल संरक्षण व संग्रहण का प्रयास करें व गाँव की हरियाली को बढ़ाएँ। गाँव में तरह-तरह के स्थानीय प्रजातियों की वनस्पतियाँ लगाई जाएँ व पहिले से मौजूद पेड़ों व चारागाहों की रक्षा हो। मिल-जुलकर गाँव का एक लक्ष्य बनाकर जल संरक्षण करेंगे, तो हरियाली बढ़ेगी, जब हरियाली बढ़ेगी तभी अधिक पशुपालन संभव होगा। अधिक पशुपालन संभव होगा तभी गोबर की पर्याप्त खाद प्राप्त होगी। इससे खेती स्वावलम्बी, सस्ती व टिकाऊ बनेगी।

१०. वर्षा आश्रित क्षेत्र में ड्राई हार्टीकल्चर को भी सहायक उद्योग के रूप में जोड़ें :-

वर्षा आश्रित क्षेत्र में जितना महत्त्वपूर्ण वर्षा जल का संरक्षण व संग्रहण है उतना ही महत्त्वपूर्ण उसका ऐसा सदुपयोग करना भी है ताकि प्रति इकाई संरक्षित जल से अधिकतम उत्पादन/आर्थिक आय ली जा सके। अतः सूखा क्षेत्रों में अपनी आवश्यकता भर के खाद्यान्न उत्पादन के साथ शुष्क बागवानी को

सहायक उद्योग के रूप में अपनाएँ। ढाल के विपरीत कढ़ाईनुमा गड्ढे अथवा ट्रेन्चिज बनाकर उसमें **आँवला, बेर, बेल, नींबू, शरीफा, चीकू** जैसे फलों के वृक्ष लगाए जाएँ। इनकी ऐसी प्रजातियाँ विकसित हो गई है, जो प्रथम वर्ष थोड़ा सावधानी से पौधों को स्थापित कर देने के उपरान्त अगले वर्षों में बिना सिंचाई के केवल वर्षा के आधार पर ही विकसित हो जाते हैं।

वर्षा आश्रित क्षेत्रों के लिए आँवला एक आसानी से उगाया जा सकने वाला कम जोखिम व अधिक आर्थिक लाभ देने वाला फल है। एक एकड़ में औसतन ५० वृक्ष लगते हैं जो ५-६ वर्ष में औसतन १०० किलो की उपज प्रति वृक्ष देने लगते हैं। औसतन १० रुपया प्रति किलो की बिक्री दर से ४० से ५० हजार रुपए का वार्षिक लाभ प्रति एकड़ लिया जा सकता है। इसके वृक्षों को खेतों की बाउण्ड्री पर भी लगाया जा सकता है। इसी प्रकार बेर की अच्छी प्रजातियाँ विकसित हो गयी है जो काफी आर्थिक लाभ देती है।

११. खाद्य उत्पादन संबंधी प्रचलन एवं खाने की आदतों में परिवर्तन लाने की आवश्यकता है :-

* गेहूँ के स्थान पर मोटे अनाजों को, जो पौष्टिकता में तनिक भी कम नहीं हैं, उनके उगाने में श्रम, समय, खाद, पानी कम लगता है, चारा भी अधिक उगता है -विकल्प के रूप में प्राथमिकता दी जाय।

* अनाज के सहायक रूप में कंदों का उत्पादन बढ़ाया जाय जैसे - आलू, रतालू, जमीकंद, शकरकंद, अरबी, मूली, गाजर, शलजम, चुकंदर आदि। भूमि की प्रति इकाई इनकी पैदावार अधिक होती है। यदि इन्हें अन्न के समान ही पेट भरने वाले और पोषक आहार मान लिया जाय, तो इतने परिवर्तन से खाद्य की उपज बढ़ सकती है और पशुपालन की अभिवृद्धि में जो अधिक चारे की आवश्यकता पड़ेगी, इसकी पूर्ति भी हो सकती है।

१२. यज्ञीय कृषि को प्रचलन में लाएँ :-

यज्ञ वास्तव में जैव ऊर्जा (बायो एनर्जी) का विज्ञान है। यज्ञ द्वारा प्रकृति माँ को पोषित-पुष्टित कर के उसमें रहने वाले मनुष्यों, जीव-प्राणियों एवं बनस्पतियों को तदनुरूप स्वस्थ व पुष्ट बनाया जा सकता है। परम पूज्य गुरुदेव ने यज्ञ को एक समग्र उपचार प्रक्रिया बताया है और युग परिवर्तन के लिए यज्ञ व यज्ञीय जीवन शैली को मिशन की कार्यप्रणाली की धुरी बनाया है।

यज्ञीय विधा को कृषि के क्षेत्र में भी सफलतापूर्वक प्रयोग किया जा रहा है। वैज्ञानिकों एवं कृषकों के स्तर पर किए गये प्रयोगों से यह सिद्ध हो चुका है कि केवल यज्ञ के आधार पर फसलों का पोषण, कीटों एवं व्याधियों का नियंत्रण करते हुए भरपूर कृषि उत्पादन लिया जा सकता है। पेरू, अर्जनटाइना, अमेरिका, आस्ट्रेलिया, पौलेण्ड, जर्मनी, फ्रान्स, स्विटजरलैण्ड, म्यांमार आदि देशों में अग्निहोत्र कृषि के अदभुत व चमत्कारिक परिणाम मिलने के कारण व्यापक स्तर पर इस कृषि को सफलतापूर्वक अपना रहे हैं। भारत में भी वैज्ञानिक स्तर पर तथा महाराष्ट्र, मध्यप्रदेश आदि प्रदेशों में किसानों के स्तर पर यज्ञीय खेती को किया जा रहा है। यह पद्धति कृषि को सस्ती, स्वावलम्बी एवं टिकाऊ बनाने में तो समर्थ है ही, साथ ही आज के बिगड़े हुए वातावरण तथा यज्ञीय वातावरण में रहने वाले मनुष्यों एवं पशुओं के लिए भी स्वास्थ्य वर्द्धक है।

अग्निहोत्र कृषि पैसे की दृष्टि से कम खर्चीली, अत्यधिक प्रभावशाली तथा करने में सरल है। केवल नियमितता चाहती है जिसमें प्रातः सूर्योदय तथा सूर्यास्त के निश्चित समय पर विशिष्ठ आकार (उल्टा पिरामिड) के ताम्र धातु से निर्मित यज्ञकुण्ड में गाय के गोबर से बनाये गये पतले उपले, गाय का घी एवं साबुत चावल का प्रयोग करते हुए केवल २ मंत्रों का १-१ बार उच्चारण करते हुए फार्म के बीच यज्ञ किया जाता है। प्रत्येक अमावस्या एवं पूर्णमासी को त्र्यंम्बकम यज्ञ भी किया जाता है। यज्ञीय विधि एवं अन्य विस्तृत जानकारी के लिए मिशन द्वारा प्रकाशित पुस्तिका/फोल्डर का इस्तेमाल करें। शान्तिकञ्ज केन्द्र/देव संस्कृति विश्वविद्यालय में नियमित रूप से स्वावलम्बी ग्राम्य विकास के चलने वाले प्रशिक्षणों में भी इसकी जानकारी एवं मार्गदर्शन दिया जाता है।

नोट :- उपरोक्त १२ सूत्रीय पैकेज में 'बहुआयामी जैविक खेती' के सूत्रों में से अपने लिए उपयोगी सूत्र आवश्यकता एवं सुविधानुसार अतिरिक्त रूप में जोड़े जा सकते हैं।

१. गौपालन को कृषि के सहायक धंधे के रूप में अपनाया जाय

भारत गाँव प्रधान व कृषि प्रधान देश है। गाँव प्रधान व कृषि प्रधान होने की इसकी अपनी विशेषताएँ तथा अपनी ही तरह की समस्याएँ हैं।

बढ़ती हुई जनसंख्या के कारण कृषि जोत छोटी होती जा रही है। औसत जोत १.६ एकड़ है, अधिकांश कृषकों की जोत १ एकड़ से भी कम है। इस पर भी रासायनिक उर्वरकों, कीटनाशकों एवं ट्रेक्टर के प्रयोग व प्रचलन से खेती अधिक मँहगी होती जा रही है। अतः छोटा व मंझला किसान गाँव छोड़ने अथवा उपार्जन हेतु अन्य धंधे अपनाने के लिए विवश हो रहा है।

* कृषि एक ऐसा व्यवसाय है जिसमें निश्चिंतता नहीं है। किसान का ऊँट किस करवट बैठेगा, कहा नहीं जा सकता। जब तक फसल कटकर घर नहीं आ जाती तब तक आशंका की तलवार उसके सिर पर कच्चे धागे से लटकी रहती है। कहा नहीं जा सकता किस समय वह टूटकर गिर पड़े। अतिवृष्टि, अनावृष्टि, पाला, तुषार विभिन्न प्रकार की बीमारियाँ आदि से उसके स्वपनों का शीश महल, परिवार व्यवस्था का आधार टूटकर गिर जाता है।

* एक तो जोत छोटी, दूसरे खेती में पूरे वर्ष काम भी नहीं रहता। किसान सामान्यतः वर्ष के १२ महीनों में से ८ महीने ही खेती करता है; शेष चार महीने बेकार बैठा रहता है। उसके श्रम का समुचित उपयोग नहीं हो पाता। सामान्य किसानों की आर्थिक स्थिति ठीक न रहने का यह भी एक महत्त्वपूर्ण कारण है।

अतः आवश्यकता इस बात की है कि **ऐसा कोई धंधा खेती के साथ होना चाहिए जो खेती का पूरक हो, आसान हो, कृषक का श्रम सुनियोजित होता रहे तथा आय का अतिरिक्त सुनिश्चित स्त्रोत परिवार निर्वाह** के लिए बना रहे। ऐसा सहायक धंधा गौपालन ही है। इससे उसकी कितनी ही समस्याओं का समाधान एक साथ हो जाता है।

(१) गौपालन कृषि के साथ एक पूरक व सहयोगी धंधा है। यह उसके लिए आसान भी है और कम खर्चीला भी। अपने खेत का चारा खिलाने पर यह सस्ता पड़ता है। खेती का सभी वेस्ट, खरपतवारें, घासें, उसके चारे के काम आ जाती है। खेतीहर द्वारा दुग्ध उत्पादन की कीमत कम आती है, यह दूध एक ऐसा उत्पाद है जिसकी बिक्री की भी कोई समस्या नहीं है। अतः हर

कृषक को चाहिए कि अपनी जमीन का कुछ भाग पशुओं के चारे के लिए सुरक्षित रखें ताकि एक या २ गायें दुग्ध बिक्री के लिए रखी जा सके। इससे उसके रोजमर्रा के खर्चों के लिए एक अतिरिक्त, सुनिश्चित साधन जुट सकता है।

(२) गौपालन से खेती को भी सस्ता व अधिक लाभकारी बनाया जा सकता है। २-३ जानवरों के गोबर से इतना कम्पोस्ट खाद बनाया जा सकता है, जो उसकी जोत से भरपूर फसल लेने के लिए पर्याप्त हो। गाय के गोबर से बनी खाद न केवल सस्ती होती है; बल्कि भूमि का पौष्टिक व प्राकृतिक आहार होने के कारण भूमि की उर्वरा क्षमता बनाए रखती है और निरंतर इस्तेमाल से उसमें वृद्धि कर उस स्थिति में पहुँचाती है, जिससे खेती का चिर स्थायी आधार बनता है। गौमूत्र अपने में परिपूर्ण कीटनाशक का कार्य करता है। गाय के गोबर-गोमूत्र से पैदा उत्पाद (अनाज, सब्जी, फल आदि) भी अधिक पौष्टिक व स्वास्थ्य वर्धक होते हैं। कम्पोस्ट खाद से पैदा किया कृषि उत्पाद बाजार में अधिक दामों पर बिकता है।

(३) अपने देश की खेती छोटी जोतों में बँटी हुई है। उसके लिए बैल से बढ़कर कोई उपयुक्त साधन नहीं है। यह ऐसा सस्ता ट्रेक्टर है जो जुताई के साथ खाद भी उपलब्ध कराता है और बहुमुखी उपयोग में लाया जा सकता है। बैल, हल जोतने, बुवाई करने, सिंचाई करने, मंडाई करने के साथ-साथ उपज को खेत से घर तथा बाजार तक पहुँचाने आदि के कार्य में प्रयुक्त होता है। बैल गाँव के यातायात व भारवाहन की आवश्यकता के लिए एकमात्र सुलभ विकल्प है।

(४) गाँव की जलाऊ ईंधन की समस्या का समाधान भी गौपालन से हो सकता है। ४-५ पशुओं के गोबर से एक बायोगैस प्लांट चल सकता है और उससे मध्यम परिवार का भोजन बनाने का कार्य आसानी से चल सकता है। इससे निकली सलरी भी उत्तम खाद का काम करती है। बायो गैस का निर्माण एवं उपयोग पर्यावरण संरक्षण में सहायक है।

(५) गाय का दूध स्वास्थ्य के लिए गुणात्मक दृष्टि से सर्वोत्तम है, जो माता के दूध की तुलना करने में सही बैठता है। यह शारीरिक, मानसिक व भावनात्मक तीनों दृष्टि से स्वास्थ्य के लिए लाभकारी है।

गौमूत्र महौषधि है इससे अनेक रोगों का उपचार हो सकता है। गोबर से भी कई रोगों का उपचार होता है।

(६) गौमूत्र गोबर से कितने ही ऐसे उत्पाद बनाए जा सकते हैं, जो ग्रामोद्योग का आधार बन सकते हैं। अब गायत्री परिवार के कितने ही परिजन क्षेत्रों में इन कुटीर उत्पादों को बना रहे हैं। इनमें कुछ है - उदाहरण के लिए -

(१) कीट नियंत्रक | (२) कामधेनु खाद

(३) गोमय साबुन | (४) गोमय मरहम

(५) कामधेनु शैम्पू | (६) कामधेनु तेल

(७) देव धूप बत्तियाँ | (८) दंत मंजन

(९) गोमय तेल (आँखों के लिए) | (१०) गौमूत्र हरड़े चूर्ण

(११) पंचगव्य | (१२) अन्य कई प्रकार की दवाइयाँ।

इन उत्पादों के बनाने की विधि व अन्य जानकारी, रचनात्मक प्रकोष्ठ शांतिकुंज से प्रकाशित पुस्तक "**राष्ट्र के अर्थतंत्र का मेरुदण्ड - गौशाला**" में दी गई है।

इन सब बातों को ध्यान में रखते हुए कृषि और गौपालन का अन्योन्याश्रय संबंध माना गया है। एक के द्वारा दूसरे का पोषण होता है। दोनों लाभों को मिलाकर वैसी व्यवस्था करने वाला किसान आर्थिक रूप से तंगी में नहीं रह सकता। अतः कृषि की अनिश्चितता और वर्तमान बिगड़ती हालत में किसान के लिए यदि कोई सहारा खोजा जा सकता है, तो वह गौपालन को पूरक व्यवसाय बनाना ही है।

१०. कुटीर उत्पाद की खपत का प्रश्न हल करना होगा (विपणन व्यवस्था)

कुटीर उद्योगों को पुनः स्थापित करने में कुटीर उत्पादों की खपत का प्रश्न हल करना सबसे महत्त्वपूर्ण पक्ष है। उनके लिए कच्चा माल जुटाना और उत्पादन की दक्षता प्राप्त करना उतना कठिन नहीं है, जितना खपत की व्यवस्था करना। इसका कारण यह है कि लोगों को अधिक चमकदार, आकर्षक माल चाहिए। यह कार्य बड़े कारखाने ही कर सकते हैं। लोगों की अदूरदर्शिता और बचकानी बुद्धि का लाभ उन्ही ने उठाया है। फलतः कुटीर उद्योग, घरेलू धंधे मिटते चले गए। एक ओर जहाँ देहाती क्षेत्र में गरीबी, बेकारी बढ़ी, प्रतिस्पर्द्धा में बाजी मारने वाले बड़े कारखाने चलाने वाले अधिकाधिक अमीर बनते चले गए। इसमें लोक चिंतन की अदूरदर्शिता सबसे बड़ा कारण है। आज की ऐसी विपरीत स्थिति होते हुए भी युग परिवर्तन की इस प्रभात वेला में नयी स्थापनाओं के लिए कहीं न कहीं से तो प्रयास करना ही होगा। इसके समाधान में उत्पादक, विक्रेता, उपभोक्ता सभी की अपनी-अपनी भूमिका है। जनता, सरकार व कार्पोरेट सेक्टर सभी का दायित्व है। उत्पादों की खपत के लिए निम्न बातों पर ध्यान देना होगा :-

(१) गुणवत्ता का नियंत्रण

उत्पाद की प्रामाणिकता (गुणवत्ता) विपणन का मूल आधार है। यदि केवल एक यही बात सुनिश्चित कर लें, कि विशिष्ट व्यक्ति अथवा समूह द्वारा बनाए गए माल की क्वालिटी बहुत अच्छी है, उसमें कोई मिलावट नहीं है, तो खपत का प्रश्न सरलता से हल हो सकता है। जो गायत्री परिजन क्षेत्रों में स्वयं सहायता समूह बनाकर छोटे-छोटे उद्योग प्रारम्भ करा रहे हैं, उन्हें यह चौकसी रखनी होगी कि उत्पाद की गुणवत्ता की प्रामाणिकता स्थापित हो।

आज की वर्तमान मार्केटिंग स्ट्रेटेजी के अनुसार अधिकांश चीजें क्वालिटी के आधार पर नहीं झूठे विज्ञापनों के आधार पर बेची जा रही है। तरह-तरह के विज्ञापनों एवं मीडिया के माध्यम से लोगों को भ्रमित किया जाता हे, बेवकूफ बनाया जाता है। खाद्य पदार्थों में तो बहुत ही मिलावट है। शहर में उपयोग होने

वाला हर खाद्य पदार्थ गाँव में पैदा होता है। शहर का उपभोक्ता मिलावटी खाद्य पदार्थ खरीदने के लिए विवश हैं; क्योंकि कोई विकल्प नहीं है। ऐसी स्थिति में केवल खाद्य पदार्थों की शुद्धता की गारंटी सुनिश्चित करके खपत व्यवस्था को सरल बनाया जा सकता है।

(२) स्वदेशी की भावना/राष्ट्रभक्ति की भावना

कुटीर उत्पाद के इस्तेमाल को हमें राष्ट्रभक्ति, राष्ट्र भावना से जोड़ना होगा। इन दिनों की बहुमुखी प्रयोजन साधने वाली आवश्यकता यह है कि कुटीर उद्योगों द्वारा उत्पादित माल को प्राथमिकता मिले और उसका उपयोग करने वाले अपने को आदर्शवादी महसूस करे। इसे अपना और राष्ट्र का गौरव समझे। यही राष्ट्र भावना, स्वदेशी भावना का व्यावहारिक पक्ष है। गाँधी जी ने यही किया था, उन्होंने खादी धारण को देशभक्ति का एक प्रमुख चिह्न माने जाने की मानसिकता विकसित की थी। खादी बुनने, चरखा चलाने के पीछे यही भावना थी जिसने मेन्चस्टर के कपड़ों की होली जलवा दी थी और अंग्रेजों को हिलाकर रख दिया था। ***हमें विदेशी वस्तुओं की तरह बड़े कारखाने में उत्पादित वस्तुओं के उपयोग को निरुत्साहित करना चाहिए।*** खादी आंदोलन की तरह कुटीर उद्योगों का समर्थन करने वाली मनोभूमि विकसित करनी चाहिए। गायत्री परिजनों को समय की इस आवश्यकता को समझने और समझाने की आवश्यकता है। उन्हें इस दिशा में ठोंस पहल करनी चाहिए, जो इस रूप में हो सकती है :-

*** स्वयं संकल्प लें :-**

गायत्री परिवार अपने में बहुत बड़ा मार्केट है। अतः अपने माध्यम से बनवाये जा रहे कुटीर उत्पाद को इस्तेमाल करने का संकल्प लें। यदि हम नहीं लेंगे, तो कौन लेगा? एक छोटे से संकल्प के प्रचलन से आज चमड़े का जूता न पहनकर, प्लास्टिक या रेक्सिन का जूता पहनना गायत्री परिवार की प्रतीक पहचान बन गया है।

*** दूसरों को प्रेरित करें, संकल्प कराएँ :-**

गाँव में सर्वधर्म सामूहिक प्रार्थनाओं, दीपयज्ञों के माध्यम से देव दक्षिणा में गाँव में बन रहे कुटीर उत्पादों का प्रयोग करने के लिए संकल्प लेने के लिए लोगों को प्रेरित करें तथा संकल्प दिलाएँ।

(३) पैकिंग

बड़े पैक में सामान की बिक्री की सम्भावनाएँ कम रहती हैं। छोटे पैक में कम आवश्यकता वाले, कभी-कभी आवश्यकता वाले, थोड़ी क्रय शक्ति वाले लोग भी ग्राहक बन जाते हैं। अत: पैकिंग छोटा भी हों और सस्ता भी, इसे विपणन रणनीति का अंग बनाया जाना चाहिए।

(४) गाँवों को आत्मनिर्भर बनाने तथा मार्केट नेटवर्क बनाने के लिए ८-१० गाँवों का कलस्टर तैयार किया जाय

आत्म निर्भर बनाने तथा मार्केट नेटवर्क तैयार करने की दृष्टि से आसपास के ८-१० गाँवों को एक मार्केट यूनिट के रूप में विकसित किया जाय।

* ८-१० गाँवों में किसी भी उत्पाद की इतनी खपत हो सकती है, जो किसी व्यक्ति/समूह के आर्थिक स्वावलम्बन के लिए आवश्यक है।

* भिन्न आइटम विभिन्न गाँवों में बनें; ताकि एक-दूसरे गाँवों में आपूर्ति, बिक्री का क्रम चल सके।

* बिक्री साइकिल से गाँवों में फेरी के माध्यम से करायी जाय और साप्ताहिक ग्रामीण हाटों (पैठों) के माध्यम से भी।

* गायत्री परिवार के जहाँ ज्ञानरथ चलते हैं, सत्संग होते हैं, उन अवसरों पर भी कुटीर उद्योगों के सामान की बिक्री सम्पन्न की जा सकती है।

* गायत्री परिवार के सदस्य इस ढंग का नेटवर्क बनाने के लिए समन्वयक का कार्य कर सकते हैं।

(५) शक्तिपीठ/प्रज्ञापीठ, गायत्री परिजनों द्वारा मार्केट लिंकेज का कार्य

* एक जगह के परिजनों के मार्गदर्शन में जो कुटीर उत्पाद एक स्थान पर बन रहा है, यदि वह प्रमाणिक है और उसकी गुणवत्ता का स्तर बनाये रखा जा सकता है तो उसकी जानकारी लोगों तक पहुँचाने में तथा विपणन का मार्ग प्रशस्त करने में मिशन की संगठनात्मक इकाइयाँ एवं परिजन सहयोग कर सकते हैं। इस प्रकार गाँव के उत्पाद निर्माण एवं उसकी शहर में बिक्री हेतु लिंक स्थापित करने हेतु सहयोग हो सकता है।

* यदि संगठनात्मक ईकाइयाँ अपने यहाँ से भी बिक्री का कार्य करना चाहती हैं तो बिक्री कर एवं आय कर अधिनियम के अनुसार विधिक व्यवस्था बनाकर कर सकती हैं।

(६) सहकारी स्टोरों की स्थापना

कुटीर उत्पाद की बिक्री हेतु ही अलग से एक या एक से अधिक स्वयं सहायता बचत समूह बनाये जा सकते हैं, जो केन्द्रीय सहकारी बिक्री स्टोर स्थापित कर सकते हैं। इसमें दुकान व फेरी दोनों ही ढंग से बिक्री का कार्य सम्पन्न किया जा सकता है।

(७) सरकारी संस्थाएँ

(अ) खादी ग्रामोद्योग :- ग्रामोद्योग के उत्पाद की बिक्री के संबंध में स्थानीय खादी ग्रामोद्योग केन्द्रों से भी सम्पर्क किया जा सकता है। यदि अच्छी क्वालिटी का उत्पाद है, तो उनसे भी सहयोग मिल सकता है।

(ब) सहकारी बाजार :- सभी शहरों में सहकारी बाजार प्रायः स्थापित हैं, उनसे भी कुटीर उत्पाद की बिक्री के लिए सहयोग प्राप्त किया जा सकता है।

(८) आवश्यकता के अनुसार उत्पादन एवं उत्पादन के अनुरूप खपत हो

युगऋषि के इस सूत्र का उल्लेख पूर्व में किया जा चुका है कि कुटीर उद्योग का चयन करने में ही यह ध्यान रखा जाय कि जिस चीज की आवश्यकता है, अर्थात् खपत है, उसे ही उत्पादन हेतु चुना जाय। यदि यह किया जाता है तो विपणन का मामला स्वतः ही सरल हो जाता है। इस आधार पर जो उत्पाद बन जाता है उसके अनुसार ही अपनी खपत को निश्चित करें, इसके लिए भावनात्मक जागरण की आवश्यकता होगी, जिसका उल्लेख इसके इस्तेमाल को राष्ट्रभक्ति, आदर्शवादिता के साथ जोड़ने की चर्चा में किया जा चुका है।

११. व्यक्तिगत स्वावलम्बन को सामाजिक स्वावलम्बन के साथ देखें एवं गाँव को समाज की एक लघु स्वावलम्बी इकाई के रूप में विकसित करें

व्यक्ति अपने लिए आवश्यक धन तो कमा सकता है, परन्तु अकेले स्वावलम्बी नहीं हो सकता। उसे अपनी आवश्यकताओं की पूर्ति के लिए सदैव दूसरों के सहयोग की आवश्यकता होती ही है। इस तरह सभी को एक दूसरे की आवश्यकता है, अकेले-अकेले कोई भी स्वावलम्बी नहीं हो सकता है। ***व्यक्तियों के समूह की सबसे छोटी इकाई जो स्वावलम्बी बनायी जा सकती है और जिसके माध्यम से हर कोई कम से कम दौड़-धूप में, सहजता के साथ स्वावलम्बी बन सकता है, गाँव है।*** अन्यथा उसे अपनी छोटी-छोटी आवश्यकताओं की पूर्ति के लिए कस्बे व शहरों की दौड़ लगानी पड़ती है, जिसमें समय भी अधिक लगता है और पैसा भी अधिक। यदि गाँव की रोजमर्रा की आवश्यकता की सभी चीजें गाँव में ही अथवा ४-५ गाँवों के समूह के अंदर बनने/उत्पादित होने लगें, तो वहाँ के निवासी भी स्वावलम्बी बन सकते हैं। उदाहरणार्थ - गाँव को खाद्य सामग्री (अनाज, दाल, तेल, शाक-भाजी, फल, बेकरी के विभिन्न उत्पाद), कण्डा, उपभोक्ता सामान (साबुन, मंजन, जूते, पठन-पाठन सामग्री आदि) तथा चिकित्सा (स्थानीय जड़ी-बूटी, गोबर-गौमूत्र, प्राकृतिक चिकित्सा) के लिए आत्मनिर्भर बनाया जाना आवश्यक है। ऐसे आइटम की एक सांकेतिक सूची अध्याय ७ में भी दी गई है। इसी से ग्रामवासियों की शहर की ओर भागदौड़ व पलायन कम हो सकेगा।

अत: यह आवश्यक है कि हम अपने सहज स्वावलम्बन के लिए गाँव को **स्वावलम्बी परिवार** के रूप में विकसित करें। ये ही सुख-शांति का सरल रास्ता है। ऋषियों ने इस ढंग के गाँवों की कल्पना की थी और इसी

आधार पर गाँवों को विकसित किया था। गाँव अपने में परिपूर्ण व आत्मनिर्भर होते थे। वेदों में इससे संबंधित एक ऋचा आती है :-

*** विश्व पुष्टम् ग्रामे। अस्मिन् अनातुरम्॥**

– यजुर्वेद १६/४८

– ऋग्वेद १/११४/१

* May this village evolve in to a Peaceful and Self reliant unit of universe.

युग ऋषि पं० श्रीराम शर्मा आचार्य ने गाँव तीर्थ योजना के नाम से इसका प्रतिपादन इस प्रकार किया है — ***"भारत के प्रत्येक गाँव को एक छोटे तीर्थ के रूप में विकसित किया जाय। हर गाँव एक तीर्थ योजना का उद्देश्य है, ग्रामोत्थान, गाँव सेवा, ग्राम विकास। इसके प्रचलन के लिए घोर प्रयत्न किया जाय और उस परिश्रम को गाँव देवता की पूजा माना जाय।"***

अतः युग परिवर्तन की इस वेला में व्यक्तिगत स्वावलम्बन के साथ-साथ यह भी प्रयास करना है कि ***गाँव अपनी रोजमर्रा की आवश्यकता के लिए स्वावलम्बी बनें।*** गाँव को स्वावलम्बी बनाने के लिए क्या करना है, इसकी विधि व्यवस्था की विस्तृत जानकारी हेतु शांतिकुंज में ९ दिन एवं ४५ दिन के प्रशिक्षण शिविरों की व्यवस्था की गई है। क्षेत्रों में भी यह प्रशिक्षण ६९ शक्तिपीठों/प्रज्ञापीठों से प्रारम्भ किए गए हैं; परन्तु यह प्रशिक्षण आगे प्रत्येक जिले में, प्रत्येक विकास खण्ड में चलें, ऐसी व्यवस्था गायत्री परिजनों को रचनात्मक अभियान के अंतर्गत करनी है और प्रत्येक गाँव को स्वावलम्बी बनाने के लिए क्षेत्रीय स्तर पर सुनियोजित रणनीति के अनुरूप प्रयास करने हैं।

१२. कामर्शियल मिशनरी प्रोजेक्ट (COMP)

(व्यवसायिक पारमार्थिक मण्डल-**व्यापारम्**)

१२.१ वर्तमान आर्थिक क्षेत्र की विडम्बना

आर्थिक क्षेत्र की कई ऐसी विडम्बनाएँ हैं जो अनुचित होते हुए भी आज अर्थतंत्र पर हावी है, उनके रहते निर्बल व्यक्ति को उसका जायज हक मिल सकेगा, ऐसा संभव नहीं। यदि हम ऐसा तंत्र खड़ा करना चाहते हैं जिसमें गरीब व कमजोर व्यक्ति अपना निर्वाह कर सके तो उन विषमताओं को समझना और उनका निराकरण करना आवश्यक है।

(i) श्रम पूरा करने पर भी श्रम का लाभ श्रमिक को नहीं मिलता, मूल कारीगर फटे हाल ही रहता है, यह आज की विडम्बना है :-

श्रमिक जो कि औद्योगिक व कृषि उत्पादन एवं व्यापारिक गतिविधियों का मूल आधार है, उसी के आधार पर धनपति अनाप-शनाप लाभ कमाता है, परन्तु उसके श्रम का जायज हक उसे नहीं मिल पाता। उसका बेताह शोषण होता है। उद्योग व व्यापार के सभी क्षेत्रों में आज ये हो रहा है। उदाहरण के लिए बनवासी क्षेत्र में हमारे यहाँ श्रम सम्पदा भी खूब है, वन सम्पदा भी खूब है और ये दोनों मिलकर ही सोना बनता है। इसके सहारे सरकार कमा रही है जंगल बनवासी इलाकों से, ठेकेदार ने खूब कमाया है, दुकानदार ने खूब कमाया है, लेकिन जो वन में बैठा है, वह बेचारा फक्कड़ का फक्कड़ ही है। चाहे बनारस के कालीन का उद्योग हो, चाहे लखनऊ व भोपाल का चिकिन वर्क हो ओर चाहे वह गुजरात का छोटे मोतियों का हेण्डीक्राफ्ट वाला काम हो अथवा चाहे वह आदिवासी क्षेत्रों की अन्य कई तरह की चीजें हों, वे देश-विदेशों में मुंहमाँगे कीमत में बिक रही है, पर उसका लाभ स्थानीय श्रमिक को नहीं मिलता अर्थात् मूल कारीगर फटे हाल ही है। यथार्थता यह है कि उसे श्रम का भी पैसा नहीं मिल पा रहा है जबकि वह अपने विषय का तो टेक्नीकल एक्सपर्ट है। उसे कम से कम स्किल्ड लेबर का तो पैसा मिलना ही चाहिए, परन्तु उसे सेमी स्किल्ड का भी नहीं मिलता और लेबर का भी नहीं मिलता।

(ii) केवल पैसे वाले का और बुद्धि वाले का हक मानते हैं, माल वाले का और कौशल वाले का हक नहीं मानते :-बेचारा किसान खेत में पैदा करता है पसीना बहाकर, दिनरात श्रम करके फसल पकने पर बाजार में ले जाने पर खरीदार व्यवसायी कहता है इस समय घाटा पड़ा है हम तो इस भाव लेंगे। यही नहीं खरीदार व्यवसायी अपने वर्ग की गोलबंदी करके रखते हैं कि इस भाव से ज्यादा नहीं देंगे। सम्पन्न किसान तो स्टोर कर लेता है, परन्तु बेचारा जो छोटा किसान है, उसने तो अभी पैदा किया है, अभी बेचना है, उसे तो रोटी के लाले पड़ जाते हैं, उसकी जरूरत उसकी लाचारी है और उसकी लाचारी का भरपूर लाभ पैसे वाला उठाता है अतः बेचारा घाटे में दे जाता है।

दुग्ध उत्पादक किसान मेहनत से दूध पैदा करता है, परन्तु उसे इसका लाभ उतना नहीं मिलता जितना उस व्यक्ति को मिलता है, जो पैसे के बल पर उससे खरीद रहा है अथवा बुद्धि की तिकड़म से इकट्ठा कर लेता हे, डेरी फार्म के नाम से। एक ने बुद्धि के बल से ले लिया और दूसरे ने पैसे के बल से ले लिया और दोनों जान रहे हैं कि गरीब के लिए नहीं बचा। पनीर पकोड़े हम खा जाएँगे, गरीब के बच्चों के लिए दूध तक उपलब्ध नहीं होगा, तो अब वह गरीब क्या करे? जो श्रम कर रहा है, गाय पाल रहा है।

वस्तुस्थिति यह है कि बुद्धि लगाने वाला तो ५० को खिला रहा है और श्रम लगाने वाले ५० के ५० श्रम लगा रहे हैं और पचास के पचास मुश्किल से पेट भर पाते हैं। ऐसे में शोषित गरीब क्या करें? ये बहुत बड़ी विडम्बना है कि हम बुद्धि लगाने वाले और धन लगाने वाले का हक मानते हैं, श्रम वाले का कौशल वाले का, सामान वाले का हक नहीं मानते हैं। जब आदमी बुद्धि की ताकत से लेता है तो हम उसे शोषण नहीं कहते, धन की ताकत से लेता है तो कहते हैं कि उसकी कॉमर्शियल स्किल है। एक को मेन्टल स्किल कहते हैं तो दूसरे को कॉमर्शियल स्किल कह देते हैं और जब व्यक्ति ताल ठोककर डंडे की ताकत से लेता है, तो उसे लुटेरापन कहते हैं। भई लुटेरापन है तो बुद्धि वाले और पैसे वाले का भी। जो पात्र हैं उसे तो नहीं मिल रहा, दूसरे के मुँह का छीना जा रहा है। ***जब तक इस तथ्य की वास्तविकता को स्वीकार नहीं करेंगे तब तक गरीब व कमजोर व्यक्ति के स्वावलम्बन की बात बनेगी नहीं।***

१२.२ यदि हम स्वावलम्बन व विकास के प्रति गंभीर हैं तो वृत्ति तो पारमार्थिक ही चाहिए

जब राष्ट्र के विकास की बात करते हैं, स्वावलम्बन देने की बात करते हैं तो इसके लिए वृत्ति तो पारमार्थिक ही चाहिए। अगर पारमार्थिक वृत्ति नहीं होगी तो राष्ट्र के विकास की कोई भी योजना कितनी भी बढ़िया क्यों न बनी हो, सफल नहीं होगी, जैसा कि आज सरकारी योजनाओं में हो रहा है। अच्छी से अच्छी योजना पारमार्थिक वृत्ति के अभाव में कहीं न कहीं स्वार्थ में उलझकर रह जाती है।

ये पारमार्थिक दृष्टि का अभाव ही है कि श्रम करने वाले को श्रम का लाभ नहीं मिलता, उसका जायज हक उसे नहीं मिलता और उसका शोषण होता है। जब कि बुद्धि बल वाला अपनी चालाकी व चतुरता से, धनवाला धन की ताकत से सारा लाभ उठा लेता है। यदि पारमार्थिक दृष्टि नहीं है तो बड़ी बड़ी कम्पनियों/व्यक्तियों द्वारा माल बनता जाता है, एक जगह का बना प्रोडक्ट सब जगह बिकता है, पर उस प्रोडक्ट का लाभ वहाँ के स्थानीय लोगों को नहीं मिलता।

१२.३ जनहित करना है, तो स्वार्थ और परमार्थ का समन्वय करना होगा

परम पूज्य गुरुदेव ने कहा है कि अगर जनहित करना है तो स्वार्थ और परमार्थ का समन्वय करना पड़ेगा। परमार्थ इतना नहीं कि आपका स्वार्थ टूटने लगे और स्वार्थ इतना नहीं कि परमार्थ के निर्वाह की गुंजाइस ही न रह जाये। **परमार्थ मानव जीवन की परम आवश्यकता है। इसके बिना जीवन में सुख, सन्तोष व चैन की उपलब्धि नहीं हो सकती।** इसीलिए सभी धर्म सम्प्रदायों में इसकी अनिवार्यता पर बल दिया गया है।

इस्लाम में कहा गया है कि जकात हर एक को निकालनी चाहिए और जो जकात न निकाले उस पर जजिया लगा देना चाहिए। हिन्दू धर्म में जजिया की बात तो नहीं कही गई पर पुण्य की बात कही गई है और वह हर व्यक्ति निकालता है। टैक्स चाहे न दे लेकिन उस नाम का जरूर निकालता है। ब्लैक मार्केटिंग से कमाएगा, शोषण करके कमाएगा, परन्तु पुण्य के नाम का निकालेगा। लेकिन गड़बड़ यह हो गयी है कि पुण्य के नाम में निकाले गए को परमार्थ में नहीं लगाता क्योंकि पुण्य व परमार्थ को अलग-अलग मानने लगा हैं। वह समझता है कि पुण्य अलग है परमार्थ अलग है। जबकि वास्तविकता यह है कि दोनों का युगम है, दोनों एक ही हैं। पुण्य की दृष्टि से निकालता है परन्तु उसमें

कहीं स्वार्थ भाव आ जाता है कि मेरा भला हो जाय, मेरा पुण्य बढ़ जाय। यदि यह पारमार्थिक दृष्टि से किसी परमार्थ के कार्य में लग भी जाय तो स्वार्थ के साथ परमार्थ का समन्वय हो जाएगा। ईसाई धर्म में भी चैरिटी व सेवा पर बल दिया गया है।

१२.४ कॉमर्शियल मिशनरी प्रोजेक्टस खड़े किए जाए ये समय की आवश्यकता है

(अ) व्यापारम क्या हैं?

जनहित की दृष्टि से किसी भी व्यवसाय अथवा उद्योग को सफलतापूर्वक लाभकारी ढंग से चलाने के लिए दो बातों की आवश्यकता है। जनहित का उद्देश्य पूरा हो, जिसका जायत हक है उसे मिले, इसके लिए पारमार्थिक भाव चाहिए। व्यवसाय आर्थिक रूप से भी लाभ में चले, इसके लिए व्यवसायिक कौशल (उत्पादन, विपणन एवं संसाधनों का कुशल प्रबंधन) चाहिए। आज अधिकांशत: स्थिति यह है कि जिसके पास व्यवसायिक कौशल है और उद्योग को कम पैसे में अधिक लाभ के साथ चलाना जानता है, उसके पास पारमार्थिक भाव नहीं है, जिसके कारण श्रम करने वाले का शोषण होता है। कुछ यदि पारमार्थिक भाव वाले हैं तो उनके पास व्यवसायिक कौशल नहीं है जिसके अभाव में व्यवसाय में वांछित लाभ नहीं मिलता। एक में परमार्थ उपेक्षित होता है, दूसरे में स्वार्थ पिछड़ता है। अगर देश के स्वावलम्बन की बात करनी है तो पारमार्थिक वृत्ति और अर्थोपार्जन का कौशल यानी कॉमर्शियल एबिलिटी और मिशनरी जील दोनों को जोड़ना होगा। अगर दोनों मिल जाय और पारमार्थिक भाव से आदमी की कॉमर्शियल स्किल का इस्तेमाल होने लगे, तो कहीं भी फिर कोई कमी नहीं है। ***अत: पारमार्थिक भाव से खड़े किए जाने वाले कॉमर्शियल प्रोजेक्ट (उत्पादन, व्यापार, विपणन आदि) को मिशन ने व्यवसायिक पारमार्थिक मण्डल प्रकल्प का नाम दिया है।*** ऐसी इकाइयों का खड़ा किया जाना समय की आवश्यकता है।

(ब) व्यापारम् का उद्देश्य क्या है ? :-

ऐसे प्रकल्पों का मुख्य उद्देश्य है व्यवसाय के माध्यम से आर्थिक दृष्टि से पिछड़े या शोषित वर्ग (जो कि हमारे देश के उत्पादन का आधार है,) तक पर्याप्त/अधिक लाभांश पहुंचाना अथवा लाभांश को जनता के हित की किसी योजना में नियोजित करना।

इन के मूल में प्रमुख उद्देश्य परमार्थ ही है। जो हमारा आधार है, गाँव, वन और श्रम करने वाला, उसके साथ न्याय होने लगे ऐसी कॉमर्शियल यूनिट चाहिए। **श्रम करने वाले** को उतना अवश्य मिलना चाहिए कि निर्वाह कर ले श्रम से, यदि यह भाव है तो बस यही मिशनरी उद्देश्य है। इसके साथ-साथ जिनका उचित हक है उन्हें मिल जाय, सामान वाले का, कौशल वाले का और अन्य सभी का जो प्रकल्प में विभिन्न रूप में योगदान करते हैं। ***ऐसे प्रकल्प छोटे कृषकों व औद्योगिक इकाइयों के मजदूरों को बहुत राहत दे सकते हैं***। जहाँ धनी व्यक्ति स्थानीय श्रमिक वर्ग के शोषण द्वारा प्राकृतिक सम्पदा को अपने अनाप-शनाप लाभ का माध्यम बना रहे हैं, वहाँ ये प्रकल्प श्रमिक के शोषण के विरुद्ध कारगर समाधान दे सकते हैं। ***इस से कुछ लोगों के पास जमा होने वाले धन का वितरण आर्थिक दृष्टि से पिछड़े, कमजोर शोषित वर्ग के बीच हो सकेगा।***

(स) व्यापारम् कौन चला सकता है ?

ऐसे भावनाशील सम्पन्न जो श्रमिक व उपभोक्ता दोनों के हितों के प्रति संवेदनशील हैं तथा अपनी औद्योगिक/व्यवसायिक दक्षता का उपयोग समाज सेवा के लिए करना चाहतें हैं, व्यावसाहिक पारमार्थिक प्रकल्प खड़े कर सकते हैं। व्यक्ति के अलावा कोई भी मिशन, संस्था, ट्रस्ट, कोपरेटिव सोसाइटी ऐसे प्रकल्प चला सकती है, परन्तु इसके पीछे दृष्टि पारमार्थिक रहे और वे यह मान कर चलें कि यहाँ लगा कर हमारा इतना पैसा सार्थक हो गया, इतने लोगों का पेट भरने लगा इस पैसे से। वह ये देख लें कि वास्तव में उस इलाके में कुछ ऐसे लोग हैं जो श्रम पूरा करते हैं, उनको श्रम का लाभ नहीं मिलता। उसी के अनुरूप प्रकल्प खड़ा कर ले। स्थानीय आवश्यकतानुरूप कितने ही प्रकार के प्रकल्प खड़े किए जा सकते हैं जो गाँव, कस्बे, नगर कहीं भी हो सकते हैं।

(द) व्यापारम की स्थापना एवं संचालन में क्या सावधानियाँ बरतें :-

इस संदर्भ में कुछ सावधानियाँ बरतनी होंगी। जो सम्पन्न व्यक्ति या व्यावसायिक संस्थान इन्हें चलाएँ उन्हें कुछ पारमार्थिक प्रवृत्ति के व्यवसाय कुशल प्रामाणिक व्यक्तियों को इसकी देख-रेख व्यवस्था में लगाना पड़ेगा। अन्यथा आर्थिक दृष्टि से पिछड़े शोषित वर्ग तक लाभांश नहीं पहुँच सकेंगे, बीच में ही बंदरबाँट हो जायगी, जैसा कि विभिन्न सरकारी योजनाओं में होता है। ऐसे व्यक्तियों की कमी हो सकती है, उनका सर्वथा अभाव नहीं है।

ईमानदारी से खोजने वालों को वे सहज ही मिल सकते हैं। इससे उनकी पारमार्थिक प्रतिबद्धता-प्रामाणिकता बनी रहेगी।

जो पारमार्थिक संस्थान या न्यास (चैरिटेबिल इन्स्टीट्यूशन्स या ट्रस्ट) इस कार्य को हाथ में लें उन्हें भी सावधानियाँ बरतनी होंगी। पारमार्थिक प्रवृत्ति वालों को व्यावसायिक कुशलता से जोड़ना होगा अथवा व्यावसायिक कुशलता वाले परमार्थ वृत्ति वालों से सहयोग लेना होगा। सब कुछ ठीक चलेगा तो पारमार्थिक प्रवृत्तियों में निखार आयेगा, एक नया गौरव उनके साथ जुड़ेगा। परमार्थ के लिए जो १०० प्रतिशत सम्पन्नों के अनुदान पर निर्भर हैं, वे उसके लिए एक अच्छी राशि ऐसे पारमार्थिक उद्योगों के माध्यम से भी प्राप्त कर सकेंगे। ऐसा होना किसी पारमार्थिक संगठन के लिए शान की बात है।

युग निर्माण अभियान के संस्थापक वेद मूर्ति तपोनिष्ठ पं० श्रीराम शर्मा आचार्य ने गायत्री तपोभूमि मथुरा में युग निर्माण विद्यालय की स्थापना इसी उद्देश्य से की थी। इन्होंने कहा था, मैं लोकसेवियों की एक ऐसी नई पीढ़ी देना चाहता हूँ जो भिक्षा जीवी न हो कर उद्योग जीवी हों। इसमें उन्हें सफलता भी मिली है। गायत्री तपोभूमि मथुरा में साहित्य प्रकाशन एवं हवन सामग्री आदि उद्योग **व्यापारम्** स्तर के ही है। शान्तिकुंज में जड़ी-बूटियों सहित विभिन्न कुटीर उद्योग परक कार्य भी इसी कोटि के हैं। उनसे होने वाली आय पूरी तरह उक्त संस्थानों द्वारा चलाए जाने वाले पारमार्थिक कार्यों में लगाई जाती है। गीता प्रेस गोरखपुर द्वारा भी कुटीरोद्योगों से प्राप्त लाभांश श्रेष्ठ साहित्य प्रकाशन हेतु लगा दिया जाता है। इसीलिए वे इतना सस्ता साहित्य जन-जन को उपलब्ध करा पाते हैं।

इस में कुछ सावधानियाँ बरती जाना आवश्यक है। यदि पारमार्थिक भावना के स्थान पर व्यावसायिकता को प्राथमिकता मिलने लगे तो विसंगतियाँ पैदा हो जाती है। फिर लोग कमाने वालों और खर्च करने वालों में भेद करने लग सकते हैं। ***सुविधाओं पर अधिक ध्यान देने से पारमार्थिक प्रयोजनों की उपेक्षा हो सकती है।*** किन्तु यह खतरा तो अनुदानों पर आधारित संस्थानों में भी होता है। पारमार्थिक प्रतिबद्धता कमजोर होने से उन संस्थानों में भी आलस्य-प्रमाद-मुफ्तखोरी जैसे दोष पैदा होने लगते हैं।

उक्त खतरों से बचने की सावधानी बरतना जरूरी है। लेकिन किसी विसंगति के भय से किसी विकास प्रक्रिया को रोका जाना उचित नहीं।

पू० आचार्य श्री ने युग निर्माण अभियान के क्रम में अज्ञान, अभाव, अशक्ति तीनों मोर्चों पर तत्परता पूर्वक लड़ने की बात कही है। ***विसंगतियों कुयोगों से बचकर सुसंगतियों-सुयोगों को फलित करना ही जीवन साधना है।*** अभाव निवारण के लिए **व्यापारम्** प्रयोग समय की महत्त्वपूर्ण आवश्यकता की पूर्ति करते हैं। इनके लिए ***समझदारी, इमानदारी, जिम्मेदारी और बहादुरी से प्रयास पुरूषार्थ*** किए ही जाने चाहिए।

(य) व्यापारम् कैसे खड़े किये जा सकते हैं ?

कुछ उदाहरण :-

मिशनरी कॉमर्शियल प्रोजक्ट्स को एक पूरे सिस्टम के रूप में विकसित करने की आवश्यकता है। इस सिस्टम को खड़ा करने में कई ढंग के लोगों का अपना-अपना योगदान व सहयोग हो सकता है। जैसे कोई सम्पन्न व्यक्ति अपना पैसा लगाएगा, उसी से यह भी अनुरोध किया जाएगा कि पैसे के साथ एक व्यवसायिक बुद्धि का आदमी भी लगाए जो यह समझे कि ये हमारा प्रोजेक्ट है, उसमें घाटा नहीं होना चाहिए। ऐसे ही किसी का सामान, किसी का स्थान, किसी का कौशल व श्रम, किसी की कॉमर्शियल स्किल और आवश्यकतानुसार किसी का अन्य कुछ भी योगदान हो सकता है। इसके लाभ में से सभी को जायज हक एक निर्धारित फार्मूले के अनुसार दिया जा सकता है। इसके लिए एक औचित्यपूर्ण परसेन्टेज निर्धारित करके फार्मूला तैयार किया जा सकता है।

जैसे मान लीजिए कोई भावनाशील करोड़पति ५ लाख रुपए इस भाव से लगाना चाहता है कि मैं **धर्मादा** में निकाल रहा हूँ और इसे भगवान् के नाम पर परमार्थ में निवेश कर रहा हूँ। उसे बिना ब्याज के कर्ज के रूप में लगाने के लिए सहमत किया जा सकता है अथवा उससे कहा जा सकता है कि बैंक का जो सबसे अच्छा ब्याज है वह देंगे। इसी तरह जिसका स्थान घिर रहा है, उसे किराया, जो उस इलाके का उचित किराया है तथा जो वहाँ आकर ऑफिस कार्य करता है उसे उतना आनरेरियम जो स्थानीय सेठ अपने मुनीम को देता है। अब देखेंगे कि जिसका श्रम अथवा कौशल लगा हुआ है उत्पाद में, उस मूल कारीगर को कितना मिलना चाहिए। ट्रेडिंग वाला जितना कमाता है, पैसे के बल पर उसके अनुपातिक औचित्यपूर्ण उसे देंगे। इसके बाद भी बचेगा तो उसे उस क्षेत्र के विकास के कार्यों में लगाया जाएगा। कौन से विकास कार्य प्राथमिकता

के हैं स्थानीय रूप से जैसे सड़क निर्माण, बाँध से जल संरक्षण, भूमि संरक्षण, पोखर निर्माण, तालाबों का गहरीकरण, सार्वजनिक स्थानों पर हरीतिमा संवर्धन, शिक्षा, स्वास्थ्य आदि उन्हीं पर लगाएँगे।

आवश्यकता व परिस्थिति के अनुसार जहाँ जैसी समस्या है उसी के अनुरूप कितने ही प्रकार के मिशनरी यूनिट प्रारम्भ किए जा सकते हैं। कुछ उदाहरण नीचे दिए जा रहे हैं।

(i) कृषि उत्पादन की समुचित कीमत दिलाने सम्बन्धी प्रकल्प :-

(क) प्रारम्भ में सिर्फ ट्रेडिंग जैसे कार्य प्रारम्भ किए जा सकते हैं, जिसमें कॉमर्शियल स्किल की बहुत आवश्यकता नहीं है। छत्तीगढ़ जैसे आदिवासी इलाके का आदमी जिसके यहाँ चिरौंजी भी हो रही है, महुआ भी हो रहा है, इमली भी हो रही है, धान भी हो रहा है और वो ही इकट्ठा करता है, उसके उत्पाद को पैसे वाले के द्वारा मिट्टी के मोल खरीद लिया जाता है और सोने के भाव बेच दिया जाता है। वह तो लाचार है बेचारा, महुआ लेकर आया है, उसी हाट में महुआ बेचेगा और वहीं से जरूरत की चीजें ले जाएगा। उसी हाट में धान बेचेगा और उसी में से अपनी जरूरत की चीजें खरीदेगा।

अब अगर एक कॉमर्शियल मिशनरी प्रोजेक्ट ऐसी जगह खड़ा हो जाय और वह कृषक से कहे तुम वजन कराकर अपना धान हमारे यहाँ जमा करा दो, अपना महुआ जमा करा दो, अपनी चिरौंजी जमा करा दो। अब तुम आज की जरूरत बताओ, उतना पैसा ले जाओ। अभी तुम्हारे उत्पाद की कीमत नहीं दे रहे हैं, जब इसकी कीमत लगेगी तब देंगे। जैसी कीमत लग जाएगी वैसी ही हम तुम्हे दे देंगे। अतः अब ये धान जब बिकेगा तब किसान को कीमत दी जाएगी। नहीं तो इकट्ठा हो गये धान का चावल बना देंगे। किसान से कहेंगे कि इतने धान में से इतना चावल निकला, तुझे चावल चाहिए तो चावल उठा ले जा, नहीं तो चावल बेचकर तेरा पैसा देंगे। अब यदि वह कहता है कि आधा चावल दे दो तो आधा देकर आधा बेच देंगे तभी अथवा बाद में व्यवसायिक दृष्टि से जैसा उचित होगा। यदि आवश्यक है तो स्टोर करेंगे। यदि आवश्यक है तो ट्रांसपोर्ट करके दूसरी जगह पहुँचाएंगे और वहाँ बेचेंगे जहाँ उचित कीमत मिलती है। जैसे दक्षिण में इमली २० रु० किलो बिक रही है यहाँ उसके कोई ५ रु० किलो भी नहीं देता। यदि वहाँ ट्रांसपोर्ट करेंगे तो कम से कम १५ रु० तो मिल ही जाएगा। अब कॉमर्शियल दृष्टि से उसे देखें। जिसके स्टोर का है,

उसका चार्ज लगाओ अर्थात् जहाँ स्टोर किया है उसके स्टोर का किराया दो, जिसका पैसा लगा है, उसका उचित मुआवजा मिले अथवा उसका मुनाफा मिल जाय अथवा उसका उचित ब्याज मिल जाय। जिनका श्रम लगा है उनका उचित श्रम दे दिया जाय, जिनकी अकल लग रही है उनका उचित आनरेरियम दे दिया जाय। यदि जरूरी है तो। जो बुद्धि लगा रहा है यदि वह अभावग्रस्त है तो उसका उचित ओनरेरियम अवश्य दिया जाए। अब उसको बेच लीजिए, अब आपने उसे बेच लिया तब आप लगाइए किसान को श्रम के नाते उतना तो दे दीजिए जितना आपने श्रम कराया है लेकिन उसका माल भी तो है ना, उसके माल की कीमत फिर उसको दीजिए। उसमें फिर एक ढंग यह हो सकता है कि हमने उसके श्रम की कीमत तो दे दी, उसके बाद चूँकि उसे खर्च करना नहीं आता है तो उसे कैश में नहीं ऐसे काइण्ड के रूप में दे दीजिए जो उसको बच्चों की पढ़ाई, कपड़ा अथवा घर की अन्य आवश्यकता की जरूरत हैं। इस तरह विभाजित करने के बाद भी यदि बचता है तो उसे क्षेत्र में विकास कार्य में नियोजित किया जा सकता है।

(ख) कई क्षेत्रों में मौसम में आलू इसलिए सड़ जाता है कि कोल्ड स्टोरेज में रखने की जगह नहीं मिलती, स्थानीय उतनी आवश्यकता नहीं होती। स्थानीय बाजार में इस का आठ आना किलो भी भाव नहीं मिलता, अतः सड़क के किनारे छोड़कर चले जाना पड़ता है। ऐसे में यदि एक कॉमर्शियल व्यक्ति खड़ा हो जाय मिशनरी भाव से और कहे कि आलू का वजन कराओ कितना है, बयाना ले लो और हमारे ट्रक में डालो। व्यक्तियों की कमेटी बनाओ और भेजो बाहर जाकर बेचेंगे। हम केवल ट्रक का किराया लेंगे और इससे ज्यादा कुछ नहीं लेंगे।

मालूम है महाराष्ट्र में आलू ८ रुपया किलो बिक रहा है। ये ही क्यों? १०० किलो मीटर आगे जाकर डाला खोल दो, वहाँ ३ रु० किलो का भाव है, २ रु० किलो में देंगे। जहाँ ४ रु० का रेट है ३ रु० में देंगे, जहाँ ५ रु० रेट है वहाँ ४ रु० देंगे। इस ढंग से सारा माल निकल जाएगा। ऐसे बहुत से उत्पाद हैं जिनका सीजन में स्थानीय बाजार में ठीक भाव नहीं मिलता। जहाँ वह उत्पाद पैदा नहीं होता, ट्रांसपोर्ट करके वहाँ ले जाकर उचित दाम पाया जा सकता है। इस तरह की छोटी-छोटी यूनिटें किसानों को बहुत राहत दे सकती हैं।

(ii) जड़ी-बूटी सम्पदा से सम्बन्धित प्रकल्प :-

इसी तरह जड़ी-बूटी का बहुत बड़ा क्षेत्र है जो भारत के लिए अमोघ चीज है। भारत की समृद्धि व स्वास्थ्य दोनों के लिए पर्याप्त है, स्थानीय जनता को तो समृद्ध बना ही सकती है। राष्ट्रीय, अन्तर्राष्ट्रीय स्तर पर कम्पनियाँ इस क्षेत्र में प्रवेश कर रही हैं। आज भी पैसे के बल पर इसका अनाप-शनाप लाभ बीच वाला उठा रहा है, स्थानीय बनवासी मजदूर को मजदूरी भी ठीक से नहीं मिलती। यदि बीच का मुनाफा कमाने वाले बाहर के व्यापारी के स्थान पर मिशनरी भाव से पैसा लगाने वाला कॉमर्शियल स्किल का व्यक्ति खड़ा हो जाय तो गाँव वालों को जड़ी-बूटी की पहिचान, संरक्षण और कलेक्शन करना सिखाया जाय। उन्हें सिखाया जाय कि प्राकृतिक रूप से जो पैदा हो रही है उसे किस प्रकार उखाड़ा व काटा जाय ताकि जड़-मूल नष्ट न हो बल्कि लगातार पनपती व बढ़ती रहे। इसे इकट्ठा करके बिचौलियों को देने के बजाय सीधे कम्पनी को दिया जाय। विदेशों में तो ये सैंकड़ों-हजारों डालर प्रति किलो है, उन्हें भी सस्ती हो जाएगी और जो बीच वाला कमा रहा है, उसका अच्छा खासा अंश इनको भी मिलने लगेगा।

अब यदि प्राकृतिक रूप से पैदा हो रही जड़ी-बूटियों से ज्यादा आवश्यकता पड़ती है तो उन्हें कल्टीवेशन करना भी सिखाया जा सकता है। स्थानीय रूप से ही उसके प्रोसेसिंग व विपणन की व्यवस्था का तंत्र भी खड़ा किया जा सकता है।

अनेकों फैक्ट्री वालों के पास सैकड़ों एकड़ जमीन पड़ी हैं-खाली। यदि वह उसके लिए तैयार हो जायँ तो उसमें जड़ी-बूटी की खेती की जा सकती है गाँव वालों के द्वारा। आस-पास के गाँव वालों से कहा जा सकता है, तुम यहाँ मेहनत करो, उसका जो मुनाफा होगा वह तुम्हे दिया जाएगा। वहीं पर ट्रेनिंग दो, उन्हीं से जड़ी-बूटी की खेती कराओ, उसका लाभ उन्हे दे दो तथा जमीन का किराया फैक्टरी वाले को दे दो, उसकी तो बेकार ही पड़ी थी। ऐसी पता नहीं कितनी जमीनें पड़ी हैं, जिनके पास पारमार्थिक भाव है पर यदि इसे व्यवसायिक कौशल के साथ जोड़कर एक कर दिया जाय तो दोनों को लाभ हो सकता है। जमीन वालों को भी, श्रम करने वालों को भी।

(iii) कृषक के उपयोगी उपकरण तैयार करने सम्बन्धी प्रकल्प :-

(क) पशु से चलने वाला सेन्ट्रीफ्यूगल पम्प :-

किसान पहिले बैल चालित रहंट से पानी निकालता था- सिंचाई के लिए अब डीजल से, बिजली से चालित सेन्ट्रीफ्यूगल पम्प का प्रचलन है। ऊर्जा की कमी है, मंहगा भी पड़ता है और हमारे कन्ट्रोल का भी नहीं है ऐसी स्थिति में क्यों नहीं बैल चालित सेन्ट्रीफ्यूगल पम्प बन सकता है? जैसे रहेट चलाते थे वैसे ही ये पम्प क्यों नहीं चला सकते बैल से। बैल घूमता रहेगा और सेन्ट्रीफ्यूगल पम्प चलता रहेगा। एक बैल के बूते का नहीं है तो संयुक्त बैल लगा सकते हैं। यदि आवश्यक हो तो चार-चार बैल लगाए जा सकते हैं। बैल गोलाई में घूम रहे हैं और बीच में एक गियर बॉक्स लगा हुआ है और उससे वह पम्प चल रहा है और उसी से आल्टीनेटर लगा दिया और इससे पूरे आहाते में बिजली जल रही है। जितना पानी रहेट फेंकती थी, उतना या उससे अधिक सेन्ट्रीफ्यूगल पम्प फेंक सकता है। रहंट में तो फ्रिक्शन लास बहुत था, इसमें नहीं है। अतः बैल चला सकता है और उतनी ही बैल ऊर्जा से अधिक पानी निकल सकता है।

ऐसे प्रकल्पों को मिशनरी दृष्टि वाला ही चला सकता है, केवल कॉमर्शियल दृष्टि वाला नहीं। मिशनरी कॉमर्शियल वाला उस पर कार्य कर लेगा, रिसर्च एण्ड डवलपमेंट में पैसा लगाएगा और लगाया गया पैसा सार्थक कर लेगा।

(ख) फ्रिक्शन लैस ब्रेक वाली बैल गाड़ी :-

फ्रिक्शन लैस ब्रेक वाली बैल गाड़ी बनायी जा सकती है। ऐसी गाड़ी में अगर बैल की राक खींची, तो उसी के साथ ब्रेक भी लगा दिया। अन्यथा धक्का लगता है गाड़ी पर और बैल के कंधे पर। इससे बैल का स्टेमिना जाता है। रास्ते ठीक हो गए वो ही चूँ-चूँ करने वाली गाड़ी आज भी है। क्यों न बाल वियरिंग वाली हो? क्यों नहीं ऐसा डिजाइन किया जा सकता कि कच्चे में चलना है तो कम से कम अवरोध उत्पन्न हो?

(iv) उद्योगपतियों के आर०एण्ड०डी० को सार्थक बनाने सम्बन्धी प्रकल्प:-

टैक्स बचाने के लिए उद्योगपति की आवश्यकता व लाचारी है कि वह पैसा खर्च करे, खर्चा बढ़ाए। परन्तु वर्तमान सरकारी नियमों की यह

विडम्बना है कि यदि वह परमार्थ में खर्च कर दें तो परमार्थ में किए गए खर्च को नहीं मानती सरकार और परमार्थ में खर्च कर देने के बाद भी टैक्स देना पड़ता है उस पर। व्यवसाय में कितना भी खर्च कर दे, एडवरटाइजमेंट में लाखों करोड़ों खर्च कर दे उसको सरकार खर्च मान लेती है। अतः लोगों ने टैक्स से बचने के लिए ऊटपटांग ढंग से आर० एण्ड० डी० प्रोजेक्ट्स बना रखे हैं, उनमें खर्चा करते हैं और खर्चा दिखाते हैं।

अतः कॉमर्शियल मिशनरी प्रोजेक्ट्स से सार्थक आर०एण्ड०डी० प्रोजेक्ट लग सकता है। अब यदि एक फैक्टरी है, वह ये कहती है कि हमारे यहाँ जितने कर्मचारी है, जिन-जिन गाँवों में हैं उन-उन गाँवों में हम शिक्षा का विस्तार कर रहे हैं, अब हम इसका रिजल्ट देखते हैं रिसर्च एण्ड डवलपमेंट में। ऐसे अन्य सार्थक प्रकल्प भी बन सकते हैं। यहाँ के जो लोग हैं, हमें जो मेटेरियल खरीदना पड़ रहा है बड़ी फैक्टरी से हम इसे कॉटिज इंडस्ट्रीज से लेकर देखते हैं। देखें क्या फर्क पड़ता है, कितने लोगों का फायदा होता है।

मैं सीमेंट फैक्टरी वाला हूँ। मुझे १० हजार बैग रोज चाहिए पैक करने के लिए। पैकिंग में क्या है - वही जूट, वही छपाई, वही सिलाई। जो फैक्टरी में हो रहा है, किसी बड़ी मशीन से हो रहा है- ये हाथ से भी हो सकता है। जूट हम लाकर रख दें, गाँव वालों से कह दें कि तुम ले जाओं और बैग बनाकर हमें देते जाओ। ५० पैसा बैग हमें ज्यादा पड़ेगा कोई बात नहीं है। अब ये कॉमर्शियल मिशनरी प्रोजेक्ट हो गया। अब हम कहते हैं कि हमने यह परीक्षण किया इस इलाके में आस-पास के लोगों की सद्भावना जीतने के लिए। इतना खर्चा कर रहे हैं हम, अब इसे खर्चा मान लेगी सरकार। हम जो बैग उनसे खरीद रहे हैं- हमें उसमें से कोई मार्जिन नहीं पड़ा है। हम यह मान लेते हैं कि पचास पैसे के हमारे जोखिम पर इतने लोगों को काम मिल गया। उनकी गुडविल मिल गई और हम सुरक्षित हो गए।

ऐसी बहुत सी चीजें चल सकती हैं, पर शुरूआत बहुत छोटे प्रोजेक्ट से कर सकते हैं।

१३. बेरोजगारी निवारण एवं स्वावलम्बन के संबंध में युगऋषि के महत्त्वपूर्ण सूत्र-एक दृष्टि में

१. कृषि एवं पशुपालन संबंधी

(१) प्रगति और समृद्धि के लिए कृषि का सुदृढ़ आधार बनाना आवश्यक:- * दूसरे देशों में आय का बड़ा भाग उद्योगों से प्राप्त होता है। परन्तु हमारे यहाँ दो तिहाई से अधिक आबादी का जीवन-यापन व उपार्जन कृषि पर निर्भर है। अस्तु, उनका अंधानुकरण हर दृष्टि से हानिकारक है। देश की प्रगति और समृद्धि में सबसे बड़ा योगदान कृषि का है। इसका सुदृढ़ आधार बनना आवश्यक है। तभी प्रगति का अभीष्ट लक्ष्य पूरा हो सकेगा। क्षेत्र के अनुसार इस पर ध्यान देना होगा।

* बहुत जोर लगा देने पर भी बड़े-बड़े उद्योग हमारी अर्थव्यवस्था का आधार नहीं बन पाए। अर्थव्यवस्था का मेरुदण्ड कृषि ही रहा। अर्थव्यवस्था के इस मेरुदण्ड को सबल बनाने का पूरा-पूरा प्रयास यदि किया जाय, तो ग्रामीण बेरोजगारी बहुत सीमा तक कम हो सकती है।

(२) पशुधन से ही कृषि जिएगी, इस सिद्धान्त को व्यवहार में मान्यता देनी होगी। पशुओं में गाय ही सर्वांगीण है।

(३) अधिक उत्पादन बढ़ाने का एक ही तरीका है कि उस प्रयास में भूमि, मनुष्य और पशु का सामान्य सहयोग सम्मिलित रहे। पशुओं का स्थान यदि मशीनें ले लेंगी, तो तात्कालिक लाभ कितना ही क्यों न दीख पड़ता रहे, अंततः भूमि और भूमिधर दोनों ही घाटे में रहेंगे।

(४) खेती और पशुपालन ये दो व्यवसाय ऐसे हैं, जिनकी प्रगति के साथ कितने ही बेकारों को काम मिल सकता है। खाद, दूध व खेती में काम करने वाले बैलों के लिए गोपालन बहुत आवश्यक है। कृषि के इस पूरक व्यवसाय को बढ़ाया जाय, तो बेकारी समाप्त होने में सहायता मिल सकती है।

(५) प्रगति का और कोई ऐसा शार्टकट नहीं, जिस पर चलकर किसी प्रकार का विकास किया और समुन्नत बना जा सके। ***अपने देश के लिए अति महत्त्वपूर्ण प्रश्न यह है कि तीन चौथाई देहात निवासी जन-समुदाय को***

ऐसा काम किसी प्रकार दिया जाय, जिससे उनके स्वभाव में सक्रिय रहने की योजना का तारतम्य बना रहे। खेती में व्यस्तता ६ महीने रहती है। ट्रैक्टर और थ्रेसर मशीनों ने इस इलाके में भी मजदूरी के साधन घटा दिए हैं। ऐसी दशा में यह हो सकता था कि पशुपालन को राष्ट्रीय उद्योग में कृषि जितना सम्मान दिया जाता। जिस प्रकार करोड़ों, अरबों की पूंजी से बड़े-बड़े मिल खुलते हैं और चलते हैं, उसी प्रकार पशुपालन के लिए सुविस्तृत फार्म बनते, दूध की आवश्यकता पूरी की जाती और क्षेत्रीय परिवहन में उनकी भूमिका अक्षुण्ण रहने का प्रबंध होता। गाड़ियाँ बनतीं और सड़कों का ऐसा जाल बुन जाता, जिससे गाँव, कस्बे आपस में अधिक सरलतापूर्वक मिल सके होते।

(६) पशुपालन के लिए अनुकूलताओं के अभावों को दूर करने के लिए खाद्य उत्पादन संबंधी प्रचलन एवं खाने की आदतों में परिवर्तन की आवश्यकता है।

* खाने की आदतों में परिवर्तन की इन दिनों आवश्यकता है। गेंहूँ के स्थान पर साल में कई फसलें देने वाले मोटे अनाज जो पौष्टिकता में तनिक भी कम नहीं है, जबकि उनके उगाने में श्रम और समय कम लगता है, चारा भी अधिक उगता है, को विकल्प के रूप में प्रमुखता दी जाय। अमीरी बढ़ते ही गेंहूँ पर निर्भरता बढ़ी है, जबकि इसे मोटे अनाज के पक्ष में घटना चाहिए।

* तिलहन, दलहन उगाने की ओर से ध्यान हटा है, तो उनकी कमी पड़ती जा रही है। बाहर से आयात तक करना पड़ता है। महँगी मिलने के कारण यह दोनों ही आवश्यक वस्तुएँ सर्वसाधारण को उचित मात्रा में नहीं मिल पाती। फलतः कुपोषण का भयावह क्रम चल पड़ता है।

* अनाज के सहायक रूप में कंदों का उत्पादन व सेवन बढ़ना चाहिए। जैसे- आलू, रतालू, जमीकंद, गाजर, मूली, शकरकंद, शलजम, चुकंदर आदि। जल्दी-जल्दी भारी वजन की फसलें मिलते रहने से जहाँ उत्पादन अधिक मिलता है, वहाँ उपभोक्ता को भी सस्ते दाम में पर्याप्त खाद्य सामग्री मिल जाती है। इन सबका परिणाम यह हो सकता है कि इस बचायी गयी जमीन में चारा उगाया जाय, जिससे अधिक पशुपालन बन पड़े। यदि इन्हें अन्न के समान ही पेट भरने वाले और पोषक आहार ही मान लिया जाय, तो इतने परिवर्तन से खाद्य की उपज बढ़ सकती है और पशुपालन की अभिवृद्धि में जो अधिक चारे की आवश्यकता है उसकी पूर्ति भी हो सकती है। कृषि और पशुपालन की वे

दोनों ही अति उपयोगी विधाएँ इससे पूरी तरह कार्यान्वित होने लगेंगी, जो इन दिनों अपेक्षित रहने के कारण गई गुजरी स्थिति में किसी प्रकार अपनी सांसें गिन रही हैं।

(७) ग्राम विकास के लिए कृषि और पशुपालन का यदि ध्रुवीकरण, नवीनीकरण किया जा सके, तो अगले दिनों देहातें इतनी पिछड़ी हुई न रहेंगी, जितनी कि आज दीख पड़ती है। रासायनिक खादों और कीटनाशकों की भरमार से भूमि संतुलन बिगड़ने की जो आशंका पैदा हो गयी है, उसकी भी गुंजाइस न रहेगी।

२. उद्योग संबंधी

(१) श्रम की प्रचुरता एवं नियोजन हेतु पूंजी की न्यूनता की स्थिति में कुटीर उद्योग ही एकमात्र समाधान दे सकते हैं। इन्ही से बेरोजगारी मिटाने व असंख्य ग्रामीणों की औसत आय बढ़ाने का शाश्वत आधार बन सकता है।

(२) कुटीर उद्योग को हर घर में स्थान मिले, हर खाली हाथ को काम मिले। देश की गरीबी मिटाने के लिए गृह उद्योगों को पुनर्जीवित करना पड़ेगा; ताकि हर खाली हाथ को काम मिले।

(३) बड़े और भारी उद्योगों के चलने में तो शरीर शक्ति, पशु शक्ति, भाप, इंजन, बिजली आदि की आवश्यकता पड़ती है, जिन्हें जुटा सकना कुशल और सम्पन्न लोगों के ही बलबूते की बात है। फिर भी छोटे कुटीर उद्योग ऐसे हैं, जिन्हें घर-घर लगाया और खाली स्तर की महिलाओं, वृद्ध-वृद्धाओं तक को कुछ न कुछ उत्पादन कर सकने की स्थिति में लाया जा सकता है। यह **सब होने इसी स्तर के चाहिए, जिनकी ग्रामीण क्षेत्र में अभीष्ट** माँग रहती है और उत्पादन की खपत सरलतापूर्वक सम्भव हो सकती है।

(४) खपत के अनुसार उत्पादन एवं उत्पादन के अनुरूप खपत हो।

(५) इन दिनों की बहुमुखी प्रयोजन साधने वाली आवश्यकता यह है कि कुटीर उद्योगों द्वारा उत्पादित माल को प्राथमिकता मिले। उसका उपयोग करने वाले अपने को आदर्शवादी अनुभव करें।

इस संदर्भ में स्वदेशी भावना को पुनः प्रोत्साहित किया जाना चाहिए। गांधीजी ने यही किया, उन्होंने खादी धारण को देशभक्ति का एक प्रमुख चिह्न माने जाने की मानसिकता विकसित की थी। हमें विदेशी वसतुओं की तरह बड़े कारखानों में उत्पादित वस्तुओं के उपयोग को निरुत्साहित करना चाहिए। खादी

आंदोलन की तरह हमें कुटीर उद्योगों का समर्थन करने वाली मनोभूमि विकसित करनी चाहिए। उस प्रवृत्ति को बढ़ाने का घोर आंदोलन करना चाहिए। साथ ही उनके उत्पादन व विक्रय के ऐसे तंत्र खड़े करने चाहिए जो उत्पाद को, कच्चा माल और विनिर्मित वस्तुओं को खरीदकर उपयुक्त स्थान पर बेचने का प्रबंध करें। इसे स्वदेशी भावना, अभावग्रस्तों की भावना, सादगी एवं मितव्ययता प्रोत्साहन और जो भी नाम दिया जाय, बात नाम की नहीं काम की है।

(६) ***टूटी वस्तुओं की मरम्मत करने के प्रचलन को राष्ट्रीय हित में गरीबी उन्मूलन की एक महत्त्वपूर्ण नीति मानी जानी चाहिए।*** कपड़ों की, बर्तनों की, औजारों की, साइकिल, सिलाई मशीनों आदि के मरम्मत का एक महत्त्वपूर्ण कौशल हो सकता है। चारपाइयों की, डिब्बे, कनस्तर, बक्सों की मरम्मत भी कम महत्त्वपूर्ण नहीं है, मरम्मत के आधार पर ऐसी सभी वस्तुओं की जिंदगी दूनी बढ़ायी जा सकती है।

(७) समय की माँग को देखते हुए ऐसे साधन खोजने होंगे, जो मनुष्य के श्रम को हल्का करने और उत्पादन की मात्रा बढ़ाने के काम आ सकें। इस दिशा में हाथों के सहायक पैरों का श्रम सम्मिलित किया जा सकता है। पैरों की सहायता से सिलाई की मशीनें, हारमोनियम, औजारों पर धार करने की मशीन चलती हैं, चरखे भी ऐसे बने हैं, जिनमें हाथों के अतिरिक्त पैरों के श्रम का उपयोग होता है।

आवश्यकता इस बात की है कि देहाती क्षेत्र में काम आने वाली अनेक वस्तुएँ ऐसी बनने लगें, जिनमें हाथ और पैरों का सम्मिलित श्रम काम आ सके।

(८) अभी देहाती क्षेत्रों में अधिकांश काम मनुष्य के हाथों द्वारा होता है। कहीं-कहीं काम में पशुश्रम का उपयोग कर लिया जाता है, अब ऊर्जा के नए स्रोत ढूँढ़ने होंगे, जो उपयोगी उत्पादन में काम आ सके।

पवन चक्की, ऊँचे से पानी गिराने वाले नहर-झरने भी शक्ति उत्पादन के काम आ सकते हैं। जलाऊ ईंधन में लकड़ी, डालों के स्थान पर गोबर गैस, सूर्य शक्ति, प्रेसर कुकर, निर्धुम चूल्हे आदि को बढ़ाकर भी बहुत कुछ काम चल सकता है। पत्थर के कोयले का चूरा गोबर के साथ में ऐसी शक्ल में बदला जा सकता है, जो जलावन का काम दे सके। बुरादे को नए ढाँचे में ढालकर इससे फर्नीचर में या जलावन में काम आने वाली लकड़ी बन सकती है। यह समय की माँग है। जब आबादी कम और साधन बहुत थे तब ऐसा सोचना आवश्यक

नहीं था पर अब तो जनसंख्या बढ़ती और साधन सामग्री कम पड़ती जाती है। ऐसी दशा में समझ सोचकर ही कदम उठाने होंगे और बचत की हर सम्भावना पर पूरी तरह ध्यान देना होगा।

(९) फिलहाल काम कठिन भले ही दिखता हो, पर अगले दिनों भाप, डीज़ल, कोयला या बिजली की शक्तियों को मनुष्य के श्रम में भागीदार बनाना चाहिए। बड़े उद्योगों को प्रदूषण उत्पादक और अनेकों की बेकारी का कारण समझा जाता है, पर जब वही प्रक्रिया छोटे-छोटे गृह उद्योगों में प्रयुक्त होने लगेगी, तो काम को हल्का करने वाली और अधिक आजीविका देने वाली मानी जाने लगेगी।

(१०) ग्रामीण क्षेत्र में कार्य कौशल का अभाव नहीं है, अभाव है तो दिशाधारा का। अतः प्रतिभा को उभारने-निखारने की आवश्यकता है।

भविष्यवाणी :-

''जन जीवन की आवश्यकता पूरी करने वाली प्रमुख वस्तुएँ कुटीर उद्योग क्षेत्र में चली जाएँगी और उन्हें सहकारी तंत्र के अंतर्गत रखते हुए ऐसी स्थिति उत्पन्न की जाएगी कि बड़े उद्योग उनसे प्रतिद्वंद्विता न कर पाएँ। वस्त्र उद्योग, जन जीवन से संबंधित शिल्प छोटे कारखानों और छोटे कस्बों में बनाने लगें, तो बेकारी की समस्या न रहेगी। बड़े कारखाने मात्र उन्हीं वस्तुओं को बनाएँ, जो कुटीर उद्योगों के अंतर्गत नहीं बन सकतीं।''

* ''अब निर्यात का सामान बहुत कम रह गया है, जो रह गया है वह भी बहुत जल्दी घटेगा या समाप्त होगा। कुछ ही दिनों में सभी देश अपनी जरूरत का सामान बनाने लगेंगे। कच्चे माल की इधर-उधर करने की ही जरूरत पड़ा करेगी। ***इसलिए उचित है कि पहले से ही निर्यात को महत्त्व न दिया जाय।*** ऐसा करने से बड़े शहरों में बड़े उद्योग लगाने के कारण घिचपिच जन्य जो समस्याएँ उत्पन्न होती हैं, न होंगी। शहरों का मोटापा हल्का होगा और दुबले गाँव कस्बे बनकर मजबूत दृष्टिगोचर होने लगेंगे।''

* ''आने वाले दिनों में कुटीर उद्योग ही प्रमुख होंगे। ये गाँव कस्बों में चलेंगे और सहकारी समिति स्तर पर इनका ढाँचा खड़ा होगा। वर्तमान धनाध्यक्ष प्रायः अधिक आमदनी वाले कारोबार बढ़ाते हैं और बड़े मिल कारखाने जमाने में अधिक लाभ देखते हैं। ***यह प्रवृत्ति जल्दी ही बदली जानी है। असमंजस उनके सामने हैं, जो बड़े व्यवसायों में फँसे हैं। उन्हें समय के साथ***

बदलना होगा। अच्छा हो वे हठ न करें और समय रहते बदलने की प्रक्रिया आरम्भ कर दें। अन्यथा एक साथ झटका पड़ने पर वे सम्भल न सकेंगे। अगले दिनों अर्थतंत्र चलेगा इसी तरह, मुड़ेगा उसी तरफ। अतः धनाध्यक्षों को समय की चेतावनी इतनी ही है कि वे सीमित लाभांश में काम चलाएँ। जो कमाएँ उसमें लाभांश का सीमा बंधन हो। इसी समिति में वे श्रमिकों को भी भागीदार रखें। इस प्रकार समय बदल भी जाएगा और वे हैरान भी न होंगे। "

३. ग्रामोत्कर्ष संबंधी

(१) राष्ट्रीय प्रगति का प्रथम चिह्न यह है कि हर हाथ को काम मिलता है या नहीं। इस संबंध में अपनी स्थिति ऐसी है, जिसे चिंताजनक ही कहा जा सकता है। मुट्ठी भर लोग हैं जो ऐश आराम की जिंदगी जीते, सम्पन्न कहलाते और मौज मजा लूटते हैं। इन्हें अपवाद भी कह सकते हैं। ***देखना देहाती क्षेत्र को है। मूल्यांकन उसी का करना है और आधार उसी को मानकर चलना है।***

(२) हमें एक बात को सुनिश्चित रूप से मान्यता प्रदान करनी चाहिए कि विदेशों की स्थिति और मनःस्थिति कुछ भी हो, भारत का कल्याण अपनी देहातों में बसी जनता के उत्थान परित्राण में ही सन्निहित है।

(३) भारत चूँकि देहात प्रधान है, गाँवों में बसता है। इसलिए उसकी प्रगति के लिए अन्यान्य योजनाएँ, जो भी बन रही हैं-बनें; किन्तु ग्राम्य क्षेत्र की उपेक्षा नहीं ही होनी चाहिए। उसकी प्रगति पर इससे भी अधिक ध्यान दिया जाना चाहिए, जितना कि पिछले दिनों दिया जाता रहा है या अब दिया जा रहा है। इस प्रयास में शहरों से या समृद्धों से कोई प्रतिद्वंद्विता नहीं।

(४) यदि देहात और शहर की तुलना करना ही आवश्यक हो जाय, तो उसे इस तरह सोचना चाहिए कि अनावश्यक भार से लदे हुए वाहन का बोझ हल्का करने में ही खैर है अन्यथा वह चरमरा जाएगा और कहीं से टूट जाने का खतरा खड़ा हो जाएगा। यदि शरीर का कोई अंग संतुलन खोकर अधिक मोटा होने लगे, तो वह चिंता और कुरूपता का विषय बनता है। उसे सूजन चढ़ना घोषित किया जाता है और अनुमान लगाया जाता है वहाँ विजातीय द्रव्य का जमाव होता जा रहा है, जो अगले दिनों संकट बनकर ही फूटेगा।

(५) *८० प्रतिशत जनता का उत्कर्ष ही समस्त राष्ट्र का अभ्युदय है,* वह इन दिनों उपेक्षित भले ही हो पर राजतंत्र समेत समस्त तंत्रों पर अधिकार जमाना उसी के हाथ में होगा। ८० प्रतिशत वोट अपना स्वरूप व बल जब भी समझेंगे, तो प्रजातंत्र के रहते ही अपनी वरिष्ठता सिद्ध करेंगे। उन्हीं के उत्थान को समस्त राष्ट्र का उत्थान समझा जाएगा।

(६) श्रमदान के लिए हर व्यक्ति एक घण्टा समय निकाले और लोकोपयोगी निर्माण कार्य में लगाएँ तो –

* सड़कें, बाँध, तालाब, कुंएँ , पाठशाला, पुस्तकालय, पंचायत घर, मंदिर, बगीचे, पार्क, क्रीड़ा प्रांगण आदि अनेक उपयोगी निर्माण स्वल्प लागत से बन सकें और जो टूटे-फूटे हों, उनका जीर्णोद्धार हो सके।

* सार्वजनिक स्थानों की गंदगी इसी श्रमदान से हटायी जा सकती है।

* एक-एक मुट्ठी अनाज या दस पैसे रचनात्मक कार्यों के लिए निकालते रहने से इस स्वल्प बचत से अनेकों स्थानीय सत्प्रवृत्तियों का संचालन हो सकता है।

इस प्रकार जन-मानस का रूझान अपने बलबूते अपनी आवश्यकता का स्वयं हल निकालने और उसके साधन स्वयं जुटाने के लिए मोड़ा जा सके, ***तो आलस्य और व्यसनों में नष्ट होने वाला समय तथा धन अपनी धारा बदल सकता है और समृद्धि के इतने अधिक साधन सामने लाकर खड़ा कर सकता है जिसके सामने अर्थशास्त्रियों और राजनेताओं की संवर्धन योजनाएँ बाल विनोद जैसी मालूम पड़ने लगें।***

गाँव तीर्थों की स्थापना :-

परम पूज्य गुरुदेव द्वारा जीवन के उत्तरार्द्ध में लिए गए ५ महान् संकल्पों में से एक संकल्प जो एक लाख ग्राम तीर्थों की स्थापना से संबंधित है, का उद्धरण इस प्रकार है :-

" भारत के प्रत्येक गाँव को एक छोटे तीर्थ के रूप में विकसित किया जाय। हर गाँव तीर्थ योजना का उद्देश्य है, ग्रामोत्थान, ग्राम सेवा, ग्राम विकास। इसके प्रचलन के लिए घोर प्रयत्न किया जाय और उस परिश्रम को ग्राम देवता की पूजा माना जाय।"

युग ऋषि द्वारा स्वावलम्बन का व्यापक अर्थ :-

* समाज कल्याण का प्रयोजन सरकारी अनुदानों से पूरा नहीं हो सकता, आवश्यकता बहुत बड़ी है। अपने पिछड़े हुए राष्ट्र का पुनरुत्थान करने के लिए अत्यंत विशाल परिमाण में श्रम करना पड़ेगा, इसे मूल्य देकर नहीं खरीदा जा सकता। यदि भारी टैक्स लगाकर सरकार श्रमिकों द्वारा रचनात्मक कार्य कराए, तो प्रकारानतर से जनता को ही वह भार वहन करना पड़ेगा। यदि वे क्रियाकलाप उपेक्षित पड़े रहे, तो उसकी हानि जनता को ही उठानी पड़ेगी।

* कठिनाई समय के कमी की नहीं-रचनात्मक प्रवृत्ति की है। लोग ढेरों समय यों ही गपशप और बेकार की बातों में खर्च करते रहते हैं। यदि भावना के बीजांकुर उग पड़े, तो हर व्यक्ति बिना अपना काम हर्ज किए **श्रमदान यज्ञ** में अपनी नियमित आहुतियाँ देता रह सकता है और उसका प्रभाव तत्काल उस क्षेत्र में उठते हुए विकास क्रम के रूप में देखा जा सकता है।

* *''स्वावलम्बन का उद्देश्य कुटीर उद्योगों तथा अन्य तरीके से अर्थोपार्जन तक ही सीमित नहीं हैं; अपितु ऐसी राष्ट्रव्यापी मानसिकता का निर्माण करना है, जो श्रम करने में संकोच न करें। श्रम की प्रतिष्ठा को स्वयं की प्रतिष्ठा एवं राष्ट्र की प्रतिष्ठा मानें।''*

भ्रष्टाचार की चूलें हिलेंगी

"हमे व्यापक अनाचार के विरुद्ध सुविस्तृत और समर्थ मोर्चा खड़ा करना होगा। इस हेतु भावी महाभारत अपने अलग ही युद्ध कौशल से लड़ा जाएगा। उसमें पिछले ढंग की रणनीति काम न देगी। निहित स्वार्थों में इतने अधिक लोग ओत-प्रोत हो रहे हैं कि उसने लोकप्रियता की रेशमी चादर अच्छी तरह लपेट रखी है। हमें जिन अज्ञान, अनाचार और अभाव के असुरों से लड़ना है, उनका छद्मवेश बहुत ही विकराल है। वे न तो दीख पड़ते हैं और न सामने आते हैं। उनकी सत्ता भगवान् की तरह व्यापक हो रही है। अज्ञान-ज्ञान की आड़ में छिपकर बैठा है, अनाचार को पकड़ना कठिन पड़ रहा है, अभावों का जो कारण समझा जाता है वस्तुतः उससे भिन्न ही होता है। ऐसी दशा में हमारी लड़ाई व्यक्तियों से नहीं अनाचार से होगी। रोगियों को नहीं हम रोगों को मारेंगे। पत्ते तोड़ते फिरने की अपेक्षा जड़ पर कुठाराघात करेंगे। व्यक्तियों पर आक्षेप करने की अपेक्षा हम प्रवाहों से जूझेंगे, सूक्ष्म धाराओं को मोड़ेंगे, पाखण्डों की पोल खोलेंगे और अनाचार का विरोध करेंगे। उसके समर्थन में जो भी लोग होंगे वे सहज ही लपेट में आ जाएँगे और औंधे मुँह गिर कर मरेंगे। आज इन लोगों को जनता की अज्ञानता का लाभ लेकर श्रेय सम्मान और धन वैभव दोनों हाथों से समेटने का अवसर है, **कल इन्हें सड़क पर चलना और भले लोगों की पंक्ति में सिर उठाकर चल सकना कठिन हो जाएगा।** हम जन आक्रोश का ऐसा वातावरण पैदा करेंगे जहाँ भी छद्म बनकर अनाचार छिपता है उन सभी छिद्रों को बन्द करके रहेंगे।

व्यापारिक क्षेत्र में, सरकारी मशीनरी में, राजनेताओं में, चिकित्सकों में, शिक्षकों में यहाँ तक कि हर वर्ग में, हर व्यक्ति में प्रत्यक्ष और अप्रत्यक्ष रूप से अनाचार की जड़ें अत्यन्त गहराई तक घुसती चली गयी हैं। इसमें एक-एक को चुनना संभव नहीं, किसी का दोष सिद्ध करना भी कठिन है। ऐसी दशा में व्यक्तियों से नहीं धाराओं से हम लड़ेंगे। हर दुष्प्रवृत्ति का भण्डाफोड़ करेंगे और वह ऐसा तीखा होगा कि सुनने वाले तिलमिला उठें और उसमें प्रवृत्त लोगों के लिए मुँह छिपाना कठिन हो जाय। **जन आक्रोश ही इतने व्यापक भ्रष्टाचार से लड़ सकता है। हम उसी को उभारने में लगे हैं। समय ही बताएगा कि हमारा संघर्ष कितना तीखा और कितना बांका होगा।** बौद्धिक क्रान्ति की, नैतिक क्रान्ति की, सामाजिक क्रान्ति की दावानल इतनी प्रचण्डता पूर्वक उभारी जाएगी कि उसकी लपटें आकाश चूमने लगें। अज्ञान और अनाचार का कूड़ा-करकट उसमें जलकर ही रहेगा"

– **पं० श्रीराम शर्मा आचार्य** (अखण्ड ज्योति जनवरी-१९७४ पृष्ठ-५७)

खण्ड-2

निर्माण विधियाँ

१. साबुन

१.१ वाशिंग पाउडर

सामग्री —

(१)	कपड़ा धोने का सोडा (टाटा का सोडा एस.)	-१ किलो
(२)	नमक	-२०० ग्राम
(३)	यूरिया	- २०० ग्राम
(४)	मैदा	-५० ग्राम
(५)	स्लरी	-२०० मि.ली.
(६)	रंग (इच्छानुसार कलर)	-५ ग्राम
(७)	पानी	-१०० मि.ली.
(८)	पॉलीथीन थैलियाँ	-आवश्यकतानुसार

उपकरण —(१) बिछावन के लिए प्लास्टिक सीट (२) प्लास्टिक बाल्टी (३) लकड़ी का गोल डण्डा (सोटा) २-२.५ फिट लंबा (४) तराजू-बाट (५) आटा छानने की चलनी, (६) सिलिंग मशीन या स्टेप्लर

बनाने की विधि —

(१) प्लास्टिक सीट को फर्श पर बिछा लें। सोडे को प्लास्टिक पर छान लें। तत्पश्चात् बारीक पिसे हुए यूरिया, नमक व मैदा को भी एक-एक कर सोडा के ऊपर छान लें। इन सबको अच्छी तरह एक साथ मिला लें।

(२) १०० मि.लीटर पानी बाल्टी में लें, इसमें ५ ग्राम रंग अच्छी तरह घोल लें।

(३) अब एक व्यक्ति पतली धार से स्लरी धीरे-धीरे बाल्टी में डालता जाए तथा दूसरा डण्डे से अच्छी तरह चलाता रहे। डण्डे से अच्छी तरह चलाते रहने व घुटाई करने से यह लेई की तरह लुगदी बन जाएगा।

(४) लुगदी बन जाने पर इसमें सोडा के साथ बनाया हुआ मिश्रण थोड़ा-थोड़ा डालकर (५०-१०० ग्राम) डण्डे से अच्छी तरह मिलाते जाएँ जब तक सारी नमी सोखकर ठोस गीला पाउडर के रूप में न आ जाए। मिलाने के दौरान तेज रासायनिक प्रक्रिया होती है और उसमें गर्मी निकलती है, अतः हाथ से न छुएँ।

(५) बाल्टी में तैयार मिश्रण को प्लास्टिक सीट पर रखे हुए सोडा मिश्रण (पाउडर) में डालें तथा दोनों हाथ से अच्छी तरह रगड़-रगड़ कर

मिक्सिंग करें ताकि कोई रोड़ी न रहने पाए। जितना अच्छा मिक्सिंग होगा, उतनी ही अच्छी क्वालिटी का माल तैयार होगा। इसे छान लें और यदि रोड़ी ऊपर रह जाती है तो उसे फिर रगड़कर मिक्स करें।

(६) इस प्रकार अच्छी तरह समान रूप से छने हुए पाउडर को इच्छानुसार तौल के अनुरूप प्लास्टिक की थैलियों में पैक करें।

सावधानियाँ :-

(१) एसिड स्लरी, रंग व पानी से बने हुए पेस्ट तथा रासायनिक क्रिया के दौरान मिक्चर (मिश्रण) को हाथ से न छुएँ।

(२) तेल में घुलने वाला रंग ही प्रयोग करें, रंग अच्छी क्वालिटी का हो।

(३) १० किलो से अधिक पाउडर तैयार करने के लिए हाथ में ग्लोब्ज़ पहन लेना ज्यादा अच्छा है।

(४) पाउडर को रगड़कर मिक्सिंग करने के लिए विशेष ध्यान दें।

विशेष :-डिटरजेण्ट पाउडर की उत्पादन कीमत सामान्यतः ३० से ३५ रुपए प्रति किलो आती है।

1.2 कपड़ा धोने का साबुन (ठण्डी विधि)

कपड़ा धोने का साबुन जमने वाले तेल से बनाया जाता है। जमने वाले तेल को ठण्डा तेल भी कहते हैं। नीम, महुआ, अरंडी, धान, साल आदि अखाद्य जमने वाले तेल हैं, जिनका प्रयोग सामान्यतः साबुन बनाने में किया जाता है। डालडा घी का इस्तेमाल किया जा सकता है। स्थानीय स्तर पर इन तेलों में जो भी सस्ता व सुविधाजनक हो, इस्तेमाल किया जा सकता है।

सामग्री -(१) अखाद्य तेल (जमने वाला तेल) - १ किलो
(२) कास्टिक सोडा - २५० ग्राम
(३) कपड़ा धोने का सोडा - २५० ग्राम
(४) मैदा/बेसन/आटा/सबका मिश्रण - ५०० ग्राम
(५) पानी - ३ लीटर

उपकरण -(१) २ प्लास्टिक बाल्टी (२) मोटी लकड़ी का गोल डंडा

बनाने की विधि :-(१) १.५ लीटर पानी बाल्टी में लेकर उसमें ५०० ग्राम आटा/बेसन/मैदा (जो भी प्रयोग करना है) को अच्छी तरह घोल लें ताकि गुठली न रह जाय।

(२) दूसरी प्लास्टिक बाल्टी में १.५ लीटर पानी लेकर, २५० ग्राम कास्टिक सोडा डालें और डण्डे से चलाएँ। घुलने के बाद २५० ग्राम कपड़ा धोने का सोडा भी डाल दें और लकड़ी से ही मिलाएँ।

(३) दूसरे नंबर की बाल्टी (सोडे के घोल वाली बाल्टी) में १ किलो तेल एक साथ डाल दें और तुरंत ही एक नंबर की बाल्टी की सामग्री भी एक साथ डाल दें। दूसरा व्यक्ति डण्डे से तेजी से घुटाई करें, घुटाई सामान्यत: ५ मिनट तक की जाय। इतने समय में ही कास्टिक की गंध आने लगेगी, तब घुटाई बंद कर दें।

(४) बाल्टी से इस सामग्री को जिस बर्तन (सामान्यत: चौकोर/गोल प्लास्टिक टब अथवा ट्रे) में जमाना है, उलट दें तथा १४-१५ घण्टे जमने के लिए छोड़ दें। इसके बाद इच्छानुसार आकार की बट्टियाँ काट लें तथा पैकिंग कर दें।

सावधानियाँ :-

(१) एल्यूमीनियम या अन्य धातु की बाल्टी का प्रयोग किसी भी स्थिति में न करें।

(२) कास्टिक सोडा को खुला न छोड़ें, अन्यथा वातावरण की नमी सोखकर पानी बन जाएगा।

(३) कास्टिक सोडा अथवा उसके घोल को हाथ से न छुएँ।

(४) सोडा बाल्टी में तेल डालने के साथ ही आटे का घोल डालें। यदि आटा घोल डालने में देरी हुई तो आटे का घोल फट जाएगा।

(५) बाल्टी नं०-१ एवं २ की सामग्री की लुगदी बनाने हेतु घुटाई कास्टिक सोडा की गंध आने तक ही की जाय। अधिक घुटाई करने पर लुगदी तेल छोड़ देगी और वह जमेगा नहीं।

सामान्यत: वजन बढ़ाने तथा साबुन में कड़ापन लाने के लिए डोलामाइट/स्टोन पाउडर का प्रयोग किया जाता है, परन्तु इससे साबुन की क्वालिटी अच्छी नहीं होती। अनुभव से यह पाया गया है कि आटा या बेसन डालने से कई लाभ होते हैं। इससे ठोंसपन व वजन बढ़ने के साथ-साथ साबुन हाथ नहीं काटता, मैल अच्छी तरह हटाता है और कपड़े में कलफ का काम भी करता है।

अनुभव से यह भी पाया गया है कि ताजा बना हुआ साबुन मैल तो काटता है पर झाग कम देता है। वही साबुन ८-१० दिन के बाद मैल काटने के साथ-साथ झाग भी अच्छा देता है।

सामान्यत: उत्पादन कीमत ८-९ रुपए प्रति किलो आती है।

१.३ नहाने का साबुन

सामग्री :-(१) नारियल तेल (खुला) - १ किलो ग्राम
(२) कास्टिक पोटाश - २५० ग्राम
(३) चने का बेसन - २५० ग्राम
(४) पानी - १ लीटर
(५) रंग (तेल में घुलने वाला) - २ ग्राम (१ चुटकी)
(६) सेंट (इच्छानुसार) - १ या २ ढक्कन

बनाने की विधि :-

(१) प्लास्टिक के बर्तन में १ लीटर पानी में २५० ग्राम कास्टिक पोटाश डालकर लकड़ी से अच्छी तरह चलाकर घोलें। इस घोल को लेई कहते हैं। इस घोल को ५-६ घण्टे डिस्चार्ज (ठण्डा) होने के लिए छोड़ दें।

(२) दूसरे बर्तन में १ किलो तेल में २५० ग्राम बेसन डालकर अच्छी तरह मिलाएँ, ताकि तनिक भी गाँठ न रहे।

(३) ५-६ घण्टे तक ठण्डा हो जाने पर कास्टिक पोटाश के घोल को धीरे-धीरे तेल बेसन के घोल में डालकर लकड़ी के डण्डे से मिलाकर तेजी से घुटाई करते जाएँ। ये घोल धीरे-धीरे गाढ़े पेस्ट में बदलता जाएगा। घुटाई सामान्यत: ४-५ मिनट तक की जाए। जितनी घुटाई की जाएगी, उतना ही अच्छा साबुन बनेगा। यह कार्य २ व्यक्ति मिलकर करते हैं।

(४) साबुन पेस्ट को अब लकड़ी के साचें अथवा बर्तन में जिसमें साबुन को जमाना है, भर दें तथा १०-१२ घण्टे के लिए छोड़ दें। जमने के बाद निर्धारित साईज की टिकिया बनाएँ। टिकिया काटने के लिए साबुन कटिंग मशीन का प्रयोग करते हैं, जिसकी कीमत लगभग १०००/- रुपए हैं।

(५) साबुन टिकियों को इच्छानुसार पैकिंग करें।

सावधानियाँ :-

(१) कास्टिक पोटाश अथवा इसके घोल को हाथ से न छुएँ।

(२) कास्टिक पोटाश को खुला न छोड़ें।

(३) एल्यूमीनियम या अन्य धातु के बर्तन का प्रयोग न करें।

(४) कास्टिक पोटाश के घोल को कम से कम ५-६ घण्टे ठण्डा होने के बाद ही तेल बेसन के घोल में साबुन बनाने हेतु मिलाएँ। **गर्म में मिलाने से**

घोल फट सकता है और साबुन खराब हो सकता है। जमने में भी दिक्कत हो सकती है।

(५) यदि कास्टिक पोटाश उपलब्ध नहीं होता है तो इसके स्थान पर १७५ ग्राम से २०० ग्राम तक कास्टिक सोडा भी इस्तेमाल किया जा सकता है। ऐसी स्थिति में ५० ग्राम ग्लिसरीन भी इस्तेमाल की जाती है। गाढ़ा पेस्ट बन जाने पर ग्लिसरीन धार से डालकर पेस्ट में मिक्स की जाती है।

१.४ नहाने का हर्बल सोप (साबुन)

सामग्री :-

(१) मुल्तानी मिट्टी	-	१ किलो ग्राम
(२) आँवला (सूखा)	-	१०० ग्राम
(३) नीम की हरी पत्तियाँ	-	१०० ग्राम
(४) दही का मट्ठा	-	२५० ग्राम
(५) नींबू का रस	-	१०० ग्राम
(६) रीठा	-	५० ग्राम
(७) हल्दी	-	२५ ग्राम
(८) सुगंध व रंग	-	इच्छानुसार

उपकरण -(१) इमामदस्ता (ऊखल) (२) चलनी (३) साबुन का साँचा

बनाने की विधि :-

(१) मुल्तानी मिट्टी को इमामदस्ते में बारीक कूटकर छान लें।

(२) १०० ग्राम नीम की पत्ती को ५०० ग्राम पानी में उबालकर छान लें ताकि लगभग ४०० ग्राम पानी प्राप्त हो जाय। १०० ग्राम आँवले को तैयार नीम के पानी में १२ घण्टे भिगो कर रख दें। तत्पश्चात् अच्छी तरह मथकर तथा छानकर आँवला पानी तैयार करें।

(३) ५० ग्राम रीठा को १०० ग्राम पानी में १२ धण्टे भिगोकर रख दें। तत्पश्चात् अच्छी तरह मथकर तथा छानकर रीठा झाग पानी तैयार करें।

(४) आँवले के पानी, रीठा झाग पानी को एक जगह मिला दें। इस घोल में मट्ठा (अच्छी तरह मथी हुई दही) तथा हल्दी को डालकर अच्छी तरह मिला दें।

(५) तैयार घोल को मुल्तानी मिट्टी के साथ गूँथकर रख दें। ४-५ घण्टे बाद मिट्टी में १०० ग्राम नींबू का रस तथा रुचि के अनुसार सुगंधि डालकर पुनः अच्छी तरह गुँथाई करें।

(६) उपरोक्त तैयार सामग्री साँचे में डालकर अथवा हाथ से साबुन की टिक्की का आकार देकर छाँया अथवा बहुत हल्की धूप में सुखाएँ। पूरी तरह सूखने में मौसम के अनुसार ३ से ६ दिन तक लग जाता है।

(७) अच्छी तरह सूख जाने पर पैकिंग करें।

इस साबुन का उपयोग स्वास्थ्य की दृष्टि से बहुत लाभकारी है।

१.५ लिक्विड सोप (कपड़ा धोने का तरल साबुन)

सामग्री :-

(१) पानी	–	१० लीटर
(२) कास्टिक सोडा	–	२५० ग्राम
(३) एसिड स्लरी	–	१ लीटर
(४) यूरिया	–	५०० ग्राम
(५) टी.एस.पी.	–	२०० ग्राम
(६) सोडियम सल्फेट	–	१०० ग्राम

उपकरण :- (१) प्लास्टिक बाल्टी (२) लकड़ी का गोल डण्डा

बनाने की विधि –

(१) सर्वप्रथम कास्टिक लेई तैयार करें। इसके लिए प्लास्टिक की बाल्टी में १० लीटर पानी लें, उसमें २५० ग्राम कास्टिक सोडा डालकर डण्डे से अच्छी तरह चलाकर घोल लें। घोल बनाने में रासायनिक प्रक्रिया होती है और उसमें तेज गर्मी निकलती है, अतः हाथ से न छुएँ। इसे लगभग १० घण्टे वैसे ही छोड़ दें। इसे कास्टिक लेई कहते हैं।

(२) अब दूसरे दिन या १० घण्टे बाद इस कास्टिक लेई में एक व्यक्ति एसिड स्लरी को धीरे-धीरे पतली धार के साथ बाल्टी में छोड़ते जाएँ और दूसरे व्यक्ति घोल को डण्डे से बराबर चलाते जाएँ।

(३) अच्छी तरह मिल जाने पर ५०० ग्राम यूरिया को भी इसी में डाल दें। इसके बाद टी.एस.पी. डालकर मिलाएँ। इसके बाद सोडियम सल्फेट भी मिला दें। इन सभी को मिलाकर कम से कम एक घण्टे तक अच्छे से घुटाई करें। यदि घुटाई ठीक नहीं होगी तो गाढ़ापन नहीं आएगा और यह लिक्विड सोप ठीक से नहीं बन पाएगा।

(४) अब इस घोल को १०-१२ घण्टे तक छोड़ दें। उसके बाद उसमें वांछित रंग-सुगंध मिला सकते हैं। पैकिंग के लिए काँच या प्लास्टिक की बोतलों का इस्तेमाल करें।

सावधानियाँ :-

(१) एल्यूमीनियम या अन्य धातु की बाल्टी का प्रयोग किसी भी स्थिति में न करें।

(२) कास्टिक सोडा को खुला न छोड़ें अन्यथा वातावरण से नमी सोखकर पानी बन जाएगा।

(३) कास्टिक सोडा अथवा उसके घोल को हाथ से न छुएँ।

१.६ लिक्विड सोप (बर्तन धोने का तरल साबुन)

सामग्री :-

(१) पानी	-	१५ लीटर
(२) कास्टिक सोडा (चिप्स वाला)	-	२५० ग्राम
(३) सोडा एस (टाटा का)	-	२५० ग्राम
(४) एसिड स्लरी	-	१ लीटर
(५) यूरिया	-	७०० ग्राम
(६) सोडियम सल्फेट	-	१०० ग्राम

उपकरण :-(१) प्लास्टिक बाल्टी (२) लकड़ी का डण्डा

बनाने की विधि :- इसके बनाने की विधि कपड़े धोने वाले लिक्विड सोप जैसी ही है। अंतर सिर्फ इतना है कि कास्टिक सोडा को १० घण्टे ठण्डा न करके, उसमें तुरंत उपरोक्त सामग्री डालकर आगे की विधि अनुसार घोलें। घुटाई करना इसमें भी उतना ही आवश्यक है। बन जाने के बाद १२ घण्टे के बाद ही उपयोग में लें।

२. दंत मंजन

२.1 कामधेनु दंत मंजन (काला दंत मंजन)

उपयोग :-दाँतों में कीड़ा लगना, दाँतों में पानी लगना या गरम वस्तु लगना, मसूड़े फूलना, मुँह का दर्द, जीभ के छाले, गले में खरास, टॉन्सिल रोग, मुँह दुर्गंध, पायरिया, मसूड़ों में मवाद आदि के लिए पूर्ण लाभकारी है।

सुबह एवं सोते समय मंजन करना आवश्यक है, इससे दंत रक्षा व मुख रोग रक्षा होगी।

सामग्री :-(१) गाय के गोबर के कण्डे के कोयले

का बारीक पाउडर	-	१ किलो ग्राम
(२) सादा कपूर (पपड़ी वाला)	-	२० ग्राम
(३) अजवायन का सत्	-	२० ग्राम
(४) सादा नमक (बारीक पाउडर)	-	१६० ग्राम
(५) सादा पानी	-	१६० मि.लीटर

बनाने की विधि :-

१. ***कण्डे का कोयला बनाना*** :- गोबर के कण्डों को साफ-सुथरी जगह या कढ़ाई में रखकर जलाएँ। जब आधे जल जाएँ तो किसी साफ बर्तन/नाँद आदि से ढक दें तथा आसपास की हवा बंद करने के लिए टाट या बोरी से किनारों को दबा दें। लगभग आधा-एक घण्टे बाद खोलकर, कोयला निकाल लें। कच्चा कण्डा या जली सफेद राख काम में न लेवें। थोड़े दंत मंजन के लिए छोटी कढ़ाई का प्रयोग करना चाहिए। यदि ज्यादा मात्रा बनानी है तो जमीन में गड्ढा खोदकर, ईंट सीमेंट से प्लास्टर कर भट्टी बनाकर उसे कोयला बनाने के काम लाया जाता है।

२. इस तरह बने कोयले को खरल में बारीक पीसकर, सूती के बारीक कपड़े से रगड़कर छानकर बहुत बारीक पाउडर बना लें।

३. उपरोक्त मात्रानुसार कपूर और अजवायन के सत् को एक शीशी में मिलाकर १ घण्टा रखें। यह अपने आप घुलकर ४० मि.लीटर कपूर का तेल बन जाएगा। कुछ कमी रहे तो अच्छी तरह हिलाकर ठीक कर लें।

४. कपूर के ४० मि.लीटर तेल को उपरोक्त १ किलो कोयले के पाउडर में डाल दें।

५. फिर सादा नमक पानी में मिलाकर (उपरोक्त मात्रा अनुसार) गरम करके पूरा नमक घोल दें।
६. अब तीनों चीज (कोयला, कपूर तेल, नमक का घोल) को किसी साफ बर्तन अथवा कढ़ाई में अच्छी तरह हाथों से मलकर मिलाएँ। तत्पश्चात् इसे आधा घण्टे तक खरल में रगड़ें और बहुत ही बारीक पाउडर बनाएँ।
७. तैयार मंजन पाउडर को शीशियों में पैक करें, इसे सूखने न दें, नमी की स्थिति में ही पैक करें।

२.२ हर्बल दंत मंजन (लाल दंत मंजन)

सामग्री :-

(१) गेरू	-	५०० ग्राम
(२) फिटकरी	-	१५ ग्राम
(३) दाल चीनी	-	१५ ग्राम
(४) पिपरमेंट	-	१० ग्राम
(५) सेंधा नमक	-	१५ ग्राम
(६) काली मिर्च	-	१०-१५ ग्राम
(७) लौंग	-	१०-१५ ग्राम
(८) इलायची	-	५ ग्राम
(९) कपूर	-	२ ग्राम (छोटी एक पुड़िया)

उपकरण :-(१) इमाम दस्ता, खरल (२) मैदा छानने की चलनी (३) पैकिंग सामग्री।

बनाने की विधि :-

(१) फिटकरी को गरम तवे पर रखकर भून लें। भूनने पर यह फूलकर बताशे के समान हो जाती है।
(२) इसके पश्चात् फिटकरी तथा अन्य सभी सामान को अलग-अलग पीसकर मैदा छानने वाली चलनी से छान लें।
(३) छानने के पश्चात् सभी सामान को अच्छी तरह एक साथ मिक्स कर लें तथा इच्छानुसार शीशियों में पैकिंग कर लें।

नोट :- यदि सफेद दंत मंजन बनाना हो तो गेरू के स्थान पर सफेद खड़िया मिट्टी का चाक मिट्टी पाउडर इस्तेमाल किया जा सकता है। अन्य सामान व विधि वैसी ही रहेगी।

२.३ प्रज्ञा दन्त मंजन

उपयोग :–दाँतों में पानी लगना या गरम वस्तु लगना, मसूड़ों में मवाद, जीभ के छाले, मसूड़ों से रक्त आना, गले में खरास, टॉन्सिल रोग, मुँह की दुर्गन्ध एवं दान्त दर्द आदि के लिए लाभकारी है।

सामग्री :–

(१)	फिटकिरी	–	२५० ग्राम
(२)	सेंधानमक	–	२५० ग्राम
(३)	कालीमीर्च	–	१२५ ग्राम
(४)	लौंग	–	६० ग्राम
(५)	पिपरमेन्ट	–	१० ग्राम
(६)	भीमसेनी कपूर	–	१० ग्राम
(७)	अजवायन सत	–	१० ग्राम

उपकरण :–(१) इमाम दस्ता, खरल, (२) गैस चूल्हा (३) कढ़ाई (४) मैदा छानने की छलनी (५) पैंकिंग सामग्री

बनाने की विधि :-

(१) फिटकिरी को कड़ाही में रखकर चूल्हे पर गरम करें। गरम करने पर यह बताशे के समान फूलने लगती है। इसे दोनों तरफ से उलट-पलट कर भून कर चॉक के समान सफेद कर लें।

(२) इसके पश्चात् भुनी फिटकिरी को पीस कर छानकर पाउडर बना लें।

(३) सेंधानमक, कालीमीर्च तथा लौंग को पीसकर छानकर इसमें फिटकिरी पाउडर मिला दें।

(४) पिपरमेन्ट, भीमसेनी कपूर तथा अजवायन सत अलग-अलग पीस कर शीशी में ३० मिनट के लिए रख दें। यह द्रव बन जाता है। इस द्रव को फिटकिरी मिश्रित पाउडर में अच्छी तरह मिलाकर पैकिंग कर लें।

३. अगरबत्ती

३.१ सेंटेड अगरबत्ती

सामग्री :-

(१) लकड़ी का कोयला पाउडर- २ किलो ग्राम
(२) मैदा लकड़ी पाउडर - १ किलो ग्राम
(३) लकड़ी का बुरादा - ५०० ग्राम
(४) बाँस की सींक- १.५ कि.ग्राम
(५) हीना पाउडर या कोयला पाउडर- १.५ कि.ग्राम
(रोलिंग हेतु)
(६) रोलिंग पेपर

सेन्ट की सामग्री :-

(१) डी.ई.पी. ऑयल- ५ किलो ग्राम
(२) सेंट- ५०० ग्राम
(३) फैन्सी बकेट सेंट- २५ ग्राम
(४) प्लेन अगरबत्ती सूखी-जितनी लगें (लगभग ६ कि.ग्रा.)
(५) जिलेटिन पेपर (पैकिंग के लिए)

बनाने की विधि :-

ऊपर के तीनों (क्र० - १ से ३) सूखे पाउडर को अच्छी तरह मिलाकर डिब्बे में भरकर रखें। अब जितनी अगरबत्ती बनानी हो उतना ही मसाला (मिश्रण पाउडर) लेकर ठण्डे पानी से रोटी के आटे की तरह गूँथें। गूँथने के बाद गीला मसाला को उसी बर्तन में १५-२० बार ऊपर से पटकें। मसाला तैयार हो जाने के बाद अगरबत्ती बनाने के लिए पटरे के बीच में थोड़ा रोलिंग पाउडर रखें। बाँस की सींक में थोड़ा गीला मसाला लपेटकर और हाथ में रोलिंग का पाउडर लगाकर हाथ व पटरे की सहायता से अगरबत्ती पर गोलाई में लपेटें अर्थात् हथेली की सहायता से पटरे पर सावधानी से हल्के-हल्के बेलें, ताकि सींक पर मसाला गोलाई में समान रूप से चिपट जाय।

अगरबत्ती बनाने के बाद उसे छायाँ में ही सुखाएँ। अच्छी तरह सूख जाने के बाद सेंट में डुबोएँ।

सेंट में डुबोने की विधि :-

सेंट को डी.ई.पी. ऑयल में मिलाकर, गहरे डिब्बे में रख दें। सूखी प्लेन अगरबत्ती का सींक वाला भाग मुट्ठी में पकड़कर सेंट में डुबोएँ। सेंट में डुबोने के तुरंत बाद बाहर निकालकर किसी चौड़े बर्तन या चौड़ी परात में अगरबत्ती खड़ी कर दें। सेंट पूरा खत्म हो जाने के बाद बंद डिब्बे में प्लास्टिक या जिलेटिन पेपर से ढककर रख दें। दूसरे दिन २०-२५ ग्राम तौल के अनुसार जिलेटिन पेपर में पैकिंग करें।

३.२ शाकल्य (हवन सामग्री की) अगरबत्ती

सामग्री :-

(१) हवन सामग्री पाउडर	–	१ कि. ग्रा.
(२) मैदा लकड़ी (पाउडर)	–	१ कि.ग्रा.
(३) लकड़ी कोयला	–	४०० ग्राम
(४) हीना गाद	–	१०० ग्राम
(५) मस्क अम्ब्रेड	–	५ ग्राम
(६) अम्बर सालिड	–	५ ग्राम
(७) वेनेलिन	–	५ ग्राम
(८) रोज क्रिस्टल	–	५ ग्राम
(९) सींक	–	१ कि.ग्रा.
(१०) हवन सामग्री पाउडर	–	१ कि.ग्रा. रोलिंग के लिए
(११) बटर पेपर	–	पैकिंग के लिए

बनाने की विधि :-ऊपर के तीनों (क्र०-१ से ३) सूखे पाउडर में हीनागाद, मस्क अम्ब्रेड, अम्बर सोलिड, वैनेलिन और रोज क्रिस्टल को महीन पीसकर अच्छी तरह मिलाकर डिब्बे में भरकर बंद करके रख दें। जब जितनी अगरबत्ती बनानी हो, उतना ही मसाला (मिश्रण) लेकर ठण्डे पानी में रोटी के आटे की तरह गूँथें।

मसाला तैयार हो जाने के बाद अगरबत्ती बनाने व बेलने की विधि सेंटेड अगरबत्ती की विधि अनुसार ही है।

यदि सुगंधित मसाला (उपरोक्त क्रमांक ४ से ८ तक) न मिले तो नागरमोथा ५० ग्राम, कपूर कचरी ५ ग्राम एवं खस ५ ग्राम लें तथा इन सबको पीसकर मसाले में मिला सकते हैं।

3.3 चन्दन अगरबत्ती

सामग्री :-

(१)	चंदन पाउडर	-	१ किलो ग्राम
(२)	मैदा लकड़ी पाउडर	-	१ कि.ग्रा.
(३)	कोयला पाउडर	-	४०० ग्राम
(४)	बाँस की सींक	-	१ कि.ग्रा.
(५)	चंदन पाउडर	-	१ कि.ग्रा.
(६)	बटर पेपर	-	पैकिंग हेतु

बनाने की विधि :-चंदन अगरबत्ती बनाने की विधि हवन सामग्री की अगरबत्ती जैसी ही है।

3.4 गुग्गुल अगरबत्ती

सामग्री :-

(१)	लकड़ी का कोयला पाउडर	-	१ कि.ग्रा.
(२)	मैदा लकड़ी पाउडर	-	१ कि.ग्रा.
(३)	लकड़ी का बुरादा	-	५०० ग्राम
(४)	अम्बर सॉलिड	-	५ ग्राम
(५)	मस्क अम्ब्रेड	-	५ ग्राम या लोबान - २५० ग्राम
(६)	वेनेलिन	-	५ ग्राम
(७)	गुग्गुल	-	१ कि.ग्रा.
(८)	हीनागाद	-	१०० ग्राम
(९)	लाल चंदन पाउडर	-	१ कि.ग्रा. रोलिंग हेतु
(१०)	बाँस की सींक	-	१.५ कि.ग्रा.
(११)	बटर पेपर	-	पैकिंग के लिए

बनाने की विधि :-ऊपर के तीनों (क्र० १ से ३) सूखे पाउडर में अम्बर सॉलिड, मस्क अम्ब्रेड, वेनेलिन, महीन पीसकर अच्छी तरह मिला लें तथा डिब्बे में बंद करके रखें। एक किलो गुग्गुल में ५ लिटर पानी डालकर रात में भिगो दें (१२ घण्टे पहले भिगो दें)। दूसरे दिन उसे घुलने तक अच्छी तरह उबालें। घुलने के बाद मोटी चलनी (रेत छानने वाली) से छानकर गुग्गुल का पानी तैयार करें। गुग्गुल का पानी ठण्डा होने पर जितनी अगरबत्ती बनानी हो उतना ही मसाला लेकर गुग्गुल का पानी डालकर आटे की तरह गूँथकर मसाला तैयार करके रखें।

आगे अगरबत्ती बनाने की विधि एक जैसी (पूर्व जैसी) है। यदि सुगंधित मसाला न मिले तो २५० ग्राम लोबान पीसकर मिला सकते हैं।

अगरबत्ती बनाने में सावधानियाँ-

(१) अगरबत्ती बनाते समय रोलिंग का पाउडर कम मात्रा में लें।

(२) अगरबत्ती बनाने के बाद छाया में ही सुखाएँ।

(३) पैकिंग करने से पहले १५-२० मिनट धूप में सुखा लें।

(४) सेंटेड अगरबत्ती को धूप में नहीं सुखाया जाता है।

३.५ अन्य जानकारियाँ

सामग्री की कीमत (प्रति किलो ग्राम) :-

(समय के अनुसार कीमत में परिवर्तन हो सकता हैं)

(१)	हवन सामग्री	-	२८=०० रु०
(२)	कोयला पाउडर	-	१२=०० रु०
(३)	मैदा लकड़ी पाउडर	-	२५=०० रु०
(४)	बाँस की सींक	-	१२ से१५=०० रु०
(५)	सफेद चंदन	-	२५०=०० रु०
(६)	लाल चंदन	-	१००=०० रु०
(७)	गुग्गुल	-	१५० से २५०=०० रु०
(८)	हिनागाद	-	१००=०० रु०
(९)	लोबान	-	५०=०० रु०

सुगंधित मसाला :-

(१)	मस्क अम्ब्रेड	-	१४००=०० रु०
(२)	अम्बर सॉलिड	-	१२००=०० रु०
(३)	वेनेलिन	-	११००=०० रु०
(४)	रोज़ क्रिस्टल	-	११००=०० रु०
(५)	बटर पेपर	-३५०=०० रु० रीम बंडल	
(६)	जिलेटिन पेपर	-	७००=०० रु० प्रति रीम

सेंट की कीमत (रुपया प्रति लीटर) :-

(१)	गुलाब	-	७००=०० रु०
(२)	केवड़ा	-	१२००=०० रु०
(३)	फैन्सी वेकेट	-	२९००=०० रु०

(४)	अगर	–	१६५०=०० रु०
(५)	जासमीन	–	८००=०० रु०
(६)	मोगरा	–	५५०=०० रु०
(७)	चंदन	–	४७००=०० रु०
(८)	भारत दर्शन	–	१४००=०० रु०
(९)	चार्ली	–	१७६०=०० रु०
(१०)	डी.ई.पी. ऑयल	–	१००=०० रु०

४. मोमबत्ती

सामग्री :-(१) पैराफिन वैक्स (मोम) – आवश्यकतानुसार

(२) खाने वाला तेल

(३) हल्का बटा हुआ सूती धागा

(४) रंग (यदि रंगीन बनाना हो)

उपकरण :-

(१) साँचा (१२ या २४ मोमबत्ती का, तीन भागों में क्लैम्प सहित)

(२) स्टोव/गैस चूल्हा

(३) मोम पिघलाने का बर्तन

(४) ब्लेड/चाकू/ कैंची

(५) चम्मच या कटोरी

(६) पानी से भरी बाल्टी

(७) पुराना सूती कपड़ा

बनाने की विधि :-

(१) पैराफिन वैक्स को किसी गहरे बर्तन में पिघलाने के लिए रख दें। इसे वनस्पति घी की तरह पिघलाएँ।

(२) मोम पिघलने तक साँचे को तैयार कर लें। साँचे को पुराने कपड़े की सहायता से अच्छी तरह साफ करके उसमें (कपड़े अथवा रूई से) खाने वाला तेल लगाएँ ताकि मोम साँचे से न चिपके। इसके बाद साँचे में बने चिह्नों की सहायता से धागा लपेटें। साँचे के हैण्डिल में धागे को एक सिरे से बाँधकर मोमबत्ती के बने खाँचे के बीच से ले जाते हुए हैण्डिल में बने ग्रुव में ले जाकर लपेटते जाते हैं। अन्त में दूसरे सिरे पर बाँध देते हैं।

इसके बाद पुराने सूती कपड़े को गीला करके समतल जमीन या बैंच पर बिछाएँ फिर उसके ऊपर साँचे को रखें। इतना करने तक हमारा मोम पिघल जाएगा।

(३) अब पिघले हुए मोम को चम्मच या कटोरी की सहायता से साँचे में डालें। जो मोम नीचे बह जाता है, उसे सूती कपड़े में पुनः प्रयोग हेतु इकट्ठा कर लें।

(४) साँचे को पानी से भरी बाल्टी में ठण्डा होने के लिए रख दें। मोम को साँचे में जमने के लिए कम से कम १०-१५ मिनट तक पानी में रखें।

(५) यदि पहली बार मोम डालने पर साँचे में मोम की मात्रा कुछ कम रह गयी हो तो पुनः पिघला मोम साँचे में डालकर ऊपर तक भर लें तथा जमने के लिए फिर पानी में रख दें।

(६) अब साँचे को (जिसमें मोमबत्ती जम चुकी हैं) पानी से निकालकर साँचे के दो तरफ के धागे (बीच से) ब्लेड या कैंची से काटें।

(७) साँचे के ऊपर की तरफ जमे हुए मोम को बीचों-बीच चाकू से काटकर साँचे के दोनों भागों को क्लैम्प खोलकर अलग करें।

(८) बनी हुई मोमबत्तियों को साँचे से बाहर निकालकर, दूसरे सिरों को ब्लेड से काटकर प्लेन कर लें तथा आवश्यकतानुसार पैकिंग करें।

सावधानियाँ :-

१) साँचे में धागा कसकर लपेटना चाहिए।

(२) पानी से भरी बाल्टी में साँचे को अधिक से अधिक डुबोएँ, पूरा न डुबोएँ।

(३) मोम को केवल पिघलाया जाता है, उबालना नहीं है।

अन्य विवरण :-

(१) <u>मोम की कीमत</u> :-

* सफेद मोम	-	४० से ४५ रुपए प्रति किलो
* मटमैला मोम	-	२० से २५ रुपए प्रति किलो

(२) <u>साँचा की कीमत</u> - लगभग ३००/ रु०

५.१ डबलरोटी (ब्रेड)

सामग्री :-

(१) मैदा	-	१ किलो
(२) ईस्ट	-	८ से १० ग्राम (गर्मी में)
	-	१० से १५ ग्राम (सर्दी में)
(३) चीनी	-	३० ग्राम
(४) नमक	-	२० ग्राम
(५) घी	-	२० ग्राम
(६) पानी	-	६०० मि.लीटर

बनाने की विधि :-

(१) एक बर्तन में एक कप साधारण गरम पानी लेकर उसमें १५ ग्राम पिसी चीनी घोलें। इसमें ईस्ट डालकर १० मिनट तक ढककर रख दें।

(२) दूसरे बर्तन में बचे हुए पानी में २० ग्राम नमक एवं १५ ग्राम चीनी डालकर शर्बत जैसा घोल तैयार करें।

(३) जब ईस्ट, साबुन या दही के झाग समान फूलकर ऊपर आ जाए तब उसमें ५० से १०० ग्राम मैदा डालकर, किसी चीज से अच्छी तरह चलाकर पतला घोल तैयार करें तथा पुनः १० से १५ मिनट तक ढक कर रख दें।

(४) अब मैदा में ईस्ट वाला घोल, नमक व चीनी का घोल तथा घी डालकर मैंदा को अच्छी तरह गूँथ लें। मैंदे को गूँथने में रोटी के आटे से थोड़ा मुलायम रखें। तैयार मैंदे को २ से २.५ घण्टे तक खमीर उठने (फूलने) के लिए ढककर रख दें।

(५) इसको हल्का सा मसलकर उसमें से ४०० ग्राम वजन की मात्रा तौलकर उसकी गोल लोई बनाकर ५ मिनट के लिए रख दें।

(६) इस बीच ब्रेड पकाने वाले साँचे में घी या तेल लगाकर तैयार कर लें ताकि ब्रेड साँचे से चिपके नहीं और आसानी से बाहर निकल सके।

(७) ५ मिनट के बाद इस मैदा को मोल्डिंग करके (साँचे की आकृति देने को मोल्डिंग कहते हैं) साँचे में रखें तथा ऊपर से ढक्कन लगाकर साँचें को बंद करें। २ से २.५ घण्टे तक साँचे को ऐसे ही रहने दें।

(८) साँचा जब मैदा से अच्छी तरह भर जाए तब उसे ४००° फेरेनहाइट गर्म भट्टी में २० मिनट तक पकाकर निकाल लें।

१ किलो मैदा के मिश्रण से ४ ब्रेड तैयार होते हैं। ब्रेड के मैदे में से **बंद, बरगर व पीजा** इत्यादि भी बना सकते हैं।

५.२ केक

सामग्री :-

(१) मैदा	-	१ किलो
(२) घी	-	६०० ग्राम
(३) चीनी	-	१ किलो
(४) मिल्क पाउडर	-	२०० ग्राम
(५) कार्न फ्लोर	-	५० से १०० ग्राम
(६) बेकिंग पाउडर	-	१० ग्राम
(७) वेनिला एसेन्स	-	१० ग्राम
(८) दूध या पानी	-	७५० मि.लीटर से १ लीटर तक

बनाने की विधि :-

(१) एक बर्तन में मैदा को छानकर रखें।

(२) दूसरे बर्तन में घी लेकर (जमा हुआ) अच्छी तरह फेंटें तथा उसमें पीसी चीनी धीरे-धीरे मिलाते जाएँ। आवश्यकतानुसार इसमें थोड़ी मात्रा में दूध या पानी डालकर मिश्रण को घोटकर क्रीम जैसा तैयार करें।

(३) इस मिश्रण में कार्न फ्लोर एवं मिल्क पाउडर डालकर अच्छी तरह फेंटें। अच्छी तरह मिल जाने के बाद बेकिंग पाउडर एवं वेनिला एसेन्स या छोटी इलायची पीसकर डालें। बेकिंग पाउडर डालने के बाद मिश्रण को एक ही दिशा में फेंटें।

(४) अंत में थोड़ा-थोड़ा मैदा एवं थोड़ा-थोड़ा दूध या पानी डालते हुए मिश्रण को हल्के हाथों से उँगलियों की सहायता से मिलाते जाएँ। यह ध्यान रखें कि मिश्रण ज्यादा पतला था ज्यादा कड़ा (टाइट) न होने पाये। इस मिश्रण को पकोड़े के घोल की तरह तैयार करें।

(५) केक पकाने वाले साँचे में घी अथवा तेल लगाकर तैयार करें ताकि केक साँचे में चिपके नहीं तथा आसानी से बाहर निकल सके।

(६) तैयार ट्रे में उपरोक्त मिश्रण को १ ईंच या १.५ ईंच की मोटाई में साँचे में चारों तरफ बराबर डालें तथा ३००° फेरनहाईट गरम भट्टी में २५ से ३० मिनट तक पकाकर निकाल लें। इसे रेक या जाली में रखें।

(७) केक जब पूरी तरह ठण्डी हो जाय तब उसे ट्रे से बाहर निकालें और यदि आवश्यक हो तो पैक करें।

केक पर आयसिंग (सजावट) :-

यदि केक पर आइसिंग करना चाहते हैं तो निम्न विधि से की जा सकती है:-

एक बर्तन में २०० ग्राम मलाई, मक्खन या घी लेकर अच्छी तरह फेंटें। इसमें ५० ग्राम आइसिंग शूगर या १०० ग्राम पिसी चीनी डालकर अच्छी तरह फेंटें। इस मिश्रण में ५ बूँद बेनाना एसेन्स या वेनिला एसेंस एवं थोड़ी मात्रा में दूध डालकर अच्छी तरह फेंटकर क्रीम तैयार करें। क्रीम में खाने वाला रंग डाल सकते हैं। अब तैयार क्रीम को केक के ऊपर अपने मनपसंद ढंग से सजाएँ।

५.३ बिस्कुट

५.३.१ मीठे बिस्कुट

सामग्री :-

(१)	आटा या मैदा	–	१ किलो
(२)	घी	–	४०० ग्राम
(३)	चीनी	–	५०० ग्राम
(४)	बेकिंग पाउडर	–	१० ग्राम
(५)	अमोनिया बाई कार्ब	–	१० ग्राम
(६)	कस्टर्ड पाउडर	–	५० ग्राम
(७)	वेनिला एसेंस	–	५ मि.लीटर
(८)	नमक	–	५ ग्राम
(९)	दूध या पानी	–	२५० से ३०० मि.लीटर

बनाने की विधि :-(१) मैदा या आटा को छानकर रखें।

(२) एक बर्तन में घी लेकर (जमा हुआ) अच्छी तरह फेंटें तथा उसमें पिसी चीनी धीरे-धीरे मिलाते जाएँ जब तक कि सारी चीनी मिल जाय।

(३) इस मिश्रण में थोड़ी मात्रा में दूध या पानी मिलाकर मिश्रण को अच्छी तरह फेंटें इसमें क्रमश: कस्टर्ड पाउडर, बेकिंग पाउडर, अमोनिया बाइकार्ब या (मीठा सोडा), नमक, वेनिला एसेंस या छोटी इलायची पीसकर डालें तथा मिश्रण को अच्छी तरह मिला लें।

(४) अंत में मैदा या आटा डालकर, आवश्यकतानुसार दूध या पानी से मिश्रण को अच्छी तरह मिलाएँ एवं मसलें। इस मिश्रण को रोटी के आटे से हल्का नरम रखें।

(५) तैयार मिश्रण की बड़ी-बड़ी लोई बनाकर बेलन की सहायता से १/८" की मोटाई में बेलकर, बिस्कुट साँचे से बिस्कुट काटें। कटे हुए बिस्कुटों को घी लगी एल्यूमीनियम ट्रे में एक-एक ईंच की दूरी में सजाएँ।

(६) ट्रे को ३५०° फेरेनहाइट गर्म भट्टी में १० से १५ मिनट तक पकाकर निकालें। ठण्डा करके बिस्कुटों को आवश्यकतानुसार पैक अथवा संग्रहण करें। १ किलो मैदे में ७५० ग्राम बिस्कुट तैयार हो जाते हैं।

५.३.२ कोकोनट बिस्कुट

सामग्री :-

(१)	मैदा	-	८०० ग्राम
(२)	घी	-	३०० ग्राम
(३)	चीनी	-	५०० ग्राम
(४)	नारियल बुरादा	-	२०० ग्राम
(५)	बेकिंग पाउडर	-	१० ग्राम
(६)	अमोनिया बाई कार्ब	-	१० ग्राम
(७)	नमक	-	५ ग्राम
(८)	कोका पाउडर	-	५ ग्राम
(९)	दूध पाउडर	-	२५ ग्राम
(१०)	कोकोनट एसेंस	-	५ मि.लीटर
(११)	दूध या पानी	-	२५० से ३०० मि.लीटर

बनाने की विधि :-

बनाने की विधि उपरोक्तानुसार मीठे बिस्कुट की तरह है।

५.३.३ नमकीन बिस्कुट

सामग्री :-

(१)	मैदा या आटा	–	१ किलो
(२)	घी	–	४०० ग्राम
(३)	चीनी (इच्छानुसार)	–	२५ ग्रा. से २०० ग्राम
(४)	नमक	–	२५ ग्राम
(५)	बेकिंग पाउडर	–	१० ग्राम
(६)	अमोनिया बाई कार्ब	–	१० ग्राम
(७)	अजवायन या जीरा	–	१० ग्राम
(८)	दूध या पानी	–	२५० ग्राम से ३०० ग्राम

बनाने की विधि :-उपरोक्तानुसार मीठे बिस्कुट की तरह।

५.४ नान खटाई

सामग्री :-

(१)	मैदा	–	६०० ग्राम
(२)	घी	–	७०० ग्राम
(३)	बेसन	–	२०० ग्राम
(४)	सूजी	–	२०० ग्राम
(५)	चीनी	–	५०० ग्राम
(६)	जायफल	–	१/२ नग
(७)	अमोनिया बाईकार्ब	–	२.५ ग्राम
(८)	बेकिंग पाउडर	–	२.५ चम्मच
(९)	वेनिला एसेंस	–	१ चम्मच

बनाने की विधि :-

(१) मैदा को छानकर रखें।

(२) एक बर्तन में घी लेकर अच्छी तरह फेंटें तथा उसमें पिसी चीनी डालकर अच्छी तरह मिलाते जाएँ और क्रीम जैसा मिश्रण तैयार करें।

(३) इस क्रीम में क्रमशः बेसन, सूजी डालकर अच्छी तरह मिलाएँ। अच्छी तरह मिल जाने के बाद इस मिश्रण में अमोनिया बाईकार्ब, बेकिंग पाउडर, वेनिला एसेन्स एवं जायफल पीसकर डालें तथा अच्छी तरह मसलें।

(४) अंत में मैदा डालकर बिस्कुट के आटे की तरह तैयार करें। तैयार आटे से छोटी-छोटी लोई काटकर सुपारी या आँवले की तरह गोल बनाकर पकाने वाली घी लगी ट्रे (एल्युमीनियम ट्रे) में दो-दो इँच की दूरी में रखें।

(५) ट्रे को २७५° फेरेनहाइट गरम भट्टी में रखकर १० से १५ मिनट तक पकाकर निकालें। ठण्डा होने पर डिब्बे में पैकिंग करें।

६. स्कूली उद्योग

६.१ गत्ते का डिब्बा बनाना

सामग्री :-

(१) गत्ता (पुट्ठा)
(२) सफेद एवं रंगीन कागज
(३) मैदा की लेई

उपकरण :-(१) कार्नर कटर
(२) प्रेसिंग मशीन
(३) साईज के अनुसार लकड़ी का गुटका
(४) कैंची एवं ब्लेड

बनाने की विधि :-

(१) जिस साईज का डिब्बा बनाना है, पुराने डिब्बे से नापकर उसके अनुरूप गत्ता एवं कागज की कटिंग किसी भी प्रिंटिंग प्रेस से करा लें अथवा हाथ से कैंची की सहायता से कर लें।

(२) फिर कार्नर कटर से चारों कार्नर की कटिंग डिब्बे के साईज के अनुसार कर लें।

(३) तत्पश्चात् साईज के अनुरूप लकड़ी के गुटका को रखकर प्रेस मशीन से चारों साइड प्रेस कर लें तथा कागज चिपकाकर डिब्बा तैयार कर लें। छाया में सूखने के लिए रख दें।

नोट :- छोटी कक्षाओं के विद्यालय के बच्चे इस कार्य को आसानी से शौक के साथ कर सकते हैं।

६.२ लिफाफा बनाना

सामग्री :-(१) सफेद, भूरा, या अखबार का कागज (२) मैदा की लेई
उपकरण :-(१) कैंची (२) चाकू (३) पेपर कटर
बनाने की विधि :-

(१) जिस साईज का लिफाफा बनाना है उस साईज के पुराने लिफाफे के चिपके हुए भाग को पानी से हल्का गीलाकर खोलकर फैला लें।

(२) इसे लिफाफा बनाने वाले कागज पर रखें और उसी के अनुरूप कटिंग कर लें। एक साथ बहुत सारे कागज काटे जा सकते हैं।
(३) जिस तरह वह मोड़ा गया है, उसी के अनुरूप मोड़कर उन्हें लेई से चिपकाकर लिफाफा तैयार कर लें।

नोट :- छोटी उम्र के बच्चे भी लिफाफा बनाने का कार्य कुशलता से कर सकते हैं।

६.3 चाकबत्ती बनाना

सामग्री :-

(१)	चाक पाउडर	-	१ कि.ग्राम
(२)	खड़िया मिट्टी	-	१ कि.ग्राम
(३)	चूना पाउडर	-	१ कि.ग्राम
(४)	पानी	-	आवश्यकतानुसार

उपकरण :-

(१) साँचा (२) चलनी (३) बाल्टी

बनाने की विधि :-

(१) चाक पाउडर, खड़िया पाउडर एवं चूना पाउडर को बराबर मात्रा में बारीक चलनी से किसी पात्र में छान लें तथा अच्छी तरह मिला लें।
(२) इसमें पानी डालकर किसी लकड़ी से चलाते जाएँ तथा गाढ़ा घोल बना लें।
(३) घोल को चॉक बनाने के साँचे में भरकर साँचे को धूप में खड़ा कर दें।
(४) जब चाक सूख जाय तो साँचा से निकालकर चाकबत्ती को धूप में सुखा दें।
(५) सूखने के बाद गत्ते के डिब्बे में पैकिंग करें।

नोट :- यदि अधिक अच्छी क्वालिटी का चॉक बनाना हो, तो उसमें एक किला चॉक पाउडर में ५० ग्राम प्लास्टर ऑफ पेरिस मिला लें।

६.४ बुक बाइंडिग

सामग्री :-

(१) गत्ता (पुट्ठा)
(२) कपड़ा किरमिच
(३) कागज/अरबी
(४) मैदा की लेई या गोंद
(५) मोटा धागा

उपकरण :-

(१) कैंची (२) ब्लेड (३) स्केल (४) ब्रुश (५) गत्ता व कागज के कटर (६) मोटी सुई

बनाने की विधि :-

(१) यदि पुस्तक की सिलाई भी करनी हो, तो बारीक सुम्बी से तीन जगह छेदकर दोनों साइड से मोटी सुई धागे से सिलाई कर लें।

(२) पुस्तक की मोटाई को सम्मिलित करते हुए पुस्तक के साइज का लगभग २ गुना सफेद अथवा बासी मोटा कागज लें, उसे पुस्तक के ऊपर चढ़ाकर पुस्तक की मोटाई में गोंद अथवा लेई से चिपका दें। यदि साइड से कागज कुछ बड़ा हो तो कैंची अथवा ब्लेड से सीधा काट लें।

(३) जिस पुस्तक की बाइंडिंग करनी है, उसके साईज के दो गत्ते (आगे पीछे चढ़ाने हेतु) काट लें। फिर फोल्डिंग हेतु पुस्तक की मोटाई के हिसाब से एक ईंच बड़ा कपड़ा काट लें। कपड़े को लेई लगाकर पुस्तक की मोटाई में चिपकाते हुए दोनों ओर के गत्तों के ऊपर चिपका दें।

(४) पुस्तक पर पहले से चढ़ाए गए कागज को लेई या गोंद की सहायता से अंदर की ओर दोनों तरफ के गत्तों के साथ चिपका दें, ताकि कपड़ा व गत्ता पुस्तक के साथ जुड़ जाय।

(५) अब जिस प्रकार का कागज अथवा अरबी पुस्तक पर चिपकाना है-गत्ते की लम्बाई-चौड़ाई से एक-एक ईंच बड़ा काटकर, गोंद या लेई की सहायता से गत्ते के ऊपर चिपका दें तथा अंदर की ओर मोड़कर भी चिपका दें।

(६) पुस्तक पर कुछ चौकोर वजनदार चीज रखकर दबा दें तथा १-२ घण्टे के लिए सूखने के लिए छोंड़ दें।

६.५ पेन की स्याही बनाना

(i) पैन की रायल ब्ल्यू स्याही

सामग्री :-			
(१)	इंक ब्ल्यू (रंग)	-	५० ग्राम
(२)	मिथायल वायलैट (रंग)	-	१५ ग्राम
(३)	सी०एम०सी०	-	१५ ग्राम
(४)	इथायलीन ग्लायकोल	-	६० सी०सी०
(५)	फिनोल	-	२ ग्राम
(६)	ऐसीटोन	-	३० सी०सी०
(७)	डिस्टिल्ड वाटर	-	२ लीटर

बनाने की विधि :- डिस्टिलड वाटर मे से लगभग ५०० सी०सी० पानी अलग निकाल लें और उसमें सी०एम०सी० को घोल लें। एक अन्य बर्तन में ५०० सी०सी० पानी में रंग घोल लें और फिर रंग के इस घोल में सी०एम०सी० का तैयार रखा घोल भी मिला लें। इसके बाद इस घोल में शेष पानी तथा अन्य रचक भी मिला लें और प्लास्टिक या काँच के किसी जार या अमृतबान में भरकर और ढककर लगभग एक सप्ताह तक रखा रहने दें। इस बीच इस घोल को प्रतिदिन एक-दो बार अच्छी तरह हिला-चला दिया करें ताकि इसमें पड़े समस्त रचक, सारे घोल में समान रूप से तथा अधिक अच्छी तरह घुल-मिल जायें। फिर इस तैयार स्याही को 'फिल्टर पेपर' किसी अन्य उपयुक्त माध्यम में से छानकर, आवश्यकतानुसार साइज की शीशियों या बोतलों में पैक कर लें।

नोट :- (१) यदि पैन की स्याही में प्रति लीटर में लगभग २०-३० सी०सी० तक मात्रा में कोई उपयुक्त सौल्वैण्ट मिला लिया जाये तो इसके प्रभाव से, लिखते समय स्याही का बहाव ठीक बना रहता है और इसकी लिखाई जल्दी सूख जाती है, परन्तु पैन की ट्यूब में नहीं सूखती और निब तथा रबड़ ट्यूब को हानि नहीं पहुँचाती। इस उद्देश्य के लिए इथायल ग्लायकोल या मिथायल सैलो साल्व अथवा ग्लिसरीन (सी०पी० क्वालिटी की) में से कोई एक सौल्वैण्ट इस्तेमाल किया जा सकता है।

(२) पैन इंक्स बनाने के लिए हमेशा डिस्टिल्ड वाटर काम में लाना चाहिए। साधारण पानी में कई खनिज-लवण तथा अशुद्धियाँ मिली हो सकती हैं, जो पैन की निब तथा ट्यूब को भी हानि पहुँचाती हैं और स्याही के रंग को भी प्रभावित करती हैं।

(३) इन स्याहियों में 'फिनायल' या कोई अन्य रचक 'संरक्षक-पदार्थ' के रूप में इसलिए मिलाते हैं, जिससे कि यह बहुत दिनों स्टाक में रखे रहने पर भी खराब न हो और इसमें जाली या फफूँदी न पड़ने पाये।

(ii) पैन की हरी स्याही

सामग्री :-

(१) मैलाकाइट ग्रीन या अन्य उपयुक्त हरा रंग - २५ ग्राम
(२) कार्बोक्सी मिथायल सैलूलोज - ५ ग्राम
(३) एसीटोन - २० सी०सी०
(४) फिनॉयल(संरक्षक पदार्थ के रूप में) - ५ सी०सी०
(५) डिस्टिल्ड वाटर - १ लीटर

बनाने की विधि :- पिछले फार्मूले के अनुसार है। मुख्य अन्तर रंग का है।

(iii) पैन की लाल स्याही

सामग्री :-

(१) इयोसीन लाल रंग - १५ ग्राम
(२) गोंद बबूल (पाऊडर) - १० ग्राम
(३) इथायलीन ग्लायकोल - २० सी०सी०
(४) ऐसीटोन - १० सी०सी०
(५) सेविलॉन (संरक्षक पदार्थ के रूप में) - ५ सी०सी०
(६) डिस्टिल्ड वाटर - १ लीटर

बनाने की विधि :- पिछले फार्मूले के अनुसार है। केवल रंग का अन्तर है।

नोट :- 'ईयोसीन' एक प्रकार का लाल रंग है, जो पानी में घुलनशील है। इसकी जगह कोई अन्य अच्छा लाल रंग भी (पानी में घुल सकने वाला)काम में लें सकते हैं। रंग की मात्रा को कुछ कम या अधिक करके, अधिक हल्के या गहरे रंग वाली स्याही तैयार कर सकते हैं। रंग अधिक मिलाने से स्याही की उत्पादन लागत कुछ बढ़ जाती है। सस्ती स्याही में रंग कुछ कम मिलाते हैं।

(iv) पैन की ब्ल्यू ब्लैक स्याही

सामग्री :-

(१) इंक ब्ल्यू ए०एस० (रंग) - १० ग्राम
(२) हीरा कसीस - १५ ग्राम
(३) गैलिक एसिड - १० ग्राम
(४) टारटरिक एसिड - २ ग्राम
(५) एसीटोन (संरक्षक पदार्थ के रूप में) - ५० सी०सी०

(६) सेविलॉन - ५ सी०सी०

(७) इथायलीन ग्लायकोल - ५० सी०सी०

(८) डिस्टिल्ड वाटर - १००० सी०सी०
(१ लीटर)

बनाने की विधि:- डिस्टिल्ड वाटर में लगभग २०० सी०सी० पानी अलग निकालकर उसमें गैलिक एसिड घोल लें। यदि आवश्यकता समझें तो इस घोल को थोड़ा गरम कर लें, क्योंकि गरम पानी में गैलिक एसिड अधिक जल्दी तथा अधिक अच्छी तरह घुल जाता है।

एक अलग बर्तन में २०० सी०सी० डिस्टिल्ड वाटर और लेकर उसे थोड़ा गरम करके 'हीरा कसीस' को इसमें घोल लें और जब यह अच्छी तरह घुल जाय तो इसे छान लें। 'हीरा कसीस' का यह घोल तैयार हो चुकने पर इसमें, पहले से तैयार रखा 'गैलिक-एसिड' का यह घोल तैयार हो चुकने पर इसमें, पहले से तैयार रखा 'गैलिक-एसिड' का घोल मिलाकर अच्छी तरह हिलायें-चलायें ताकि ये दोनों घोल आपस में भली-भाँति घुल-मिलकर एक हो जायें। अब इसमें 'टारटरिक एसिड' भी पीसकर घोल लें और फिर इस सारे घोल को काँच या चीनी मिट्टी के अमृत बान इत्यादि में भरकर तथा मुँह ढककर लगभग १ सप्ताह तक स्थिर रखा रहने दें ताकि अगर इसमें कोई तलछट इत्यादि नीचे बैठनी हो तो बैठ जाये और इसमें मिले समस्त रचक, परस्पर और अधिक अच्छी तरह घुल-मिल जायें। फिर इस घोल को 'साइफन-सिस्टम' या किसी नलकी इत्यादि की सहायता से, ऊपर से निथार लें और इसे अपने पास तैयार रखें।

अब एक अन्य बर्तन या अमृतबान इत्यादि में शेष बचा हुआ डिस्टिल्ड वाटर डालकर उसमें इंक ब्ल्यू रंग अच्छी तरह घोल लें। जब रंग पूरी तरह घुल चुके तो इसे छानकर, पहले से तैयार रखें 'हीरा कसीस' तथा 'गैलिक एसिड' के सम्मिलित घोल में मिलाकर अच्छी तरह हिलायें-चलायें और फिर शेष रचक भी मिला लें। जब सारे रचक भी मिलाये जा चुके तो इस रंगीन घोल को किसी अमृतबान इत्यादि में भरकर तथा मुँह ढककर लगभग ४-५ दिन तक स्थिर पड़ा रहने दें, ताकि इस अवधि में अगर इसमें कुछ तलछट नीचे बैठी हो तो वह नीचे बैठ जाये। इसके पश्चात् स्वच्छ स्याही का घोल साइफन नलकी इत्यादि की सहायता से अलग कर लें और उसे आवश्यकतानुसार साइज की शीशियों में पैक करें।

(v) रिफिल की स्याही

कुछ दिन प्रयोग में लाने के बाद बाल पाइंट पैन के रिफिल की स्याही समाप्त हो जाती है, तब नया रिफिल बदलना पड़ता है। इन रिफिल में भरी जाने वाली बढ़िया क्वालिटी की स्याही निम्न फार्मूले के अनुसार बनाई जा सकती है

फार्मूला-१

(१)	पोलीईथायलीन ग्लायकोल	-	१० ग्राम
(२)	ग्लिसरीन	-	८४ ग्राम
(३)	मिथायल वायलैट	-	६ ग्राम

बनाने की विधि :-

सारे रचक अच्छी तरह एक जगह मिला लें। इससे गहरे नीले रंग की स्याही तैयार हो जाती है।

फार्मूला-२

(१)	अण्डी का रिफाइन्ड तेल	-	७३ ग्राम
(२)	एल्मूनियम स्टीरेट	-	२ ग्राम
(३)	तेल में घुलने वाला रंग	-	५ ग्राम

बनाने की विधि :-

एक साफ बर्तन में अण्डी का रिफाइण्ड तेल लेकर उसे गरम करें और फिर इसमें 'एल्मूनियम स्टीरेट' मिला कर तब तक बराबर चलाते रहें जब तक कि यह पिघलकर अरण्डी के तेल में मिल न जाय। अब इसमें घुलने वाला नीला या जामिनी रंग अच्छी तरह मिला लें। रिफिल में भरी जाने वाली स्याही तैयार है।

नोट :- यह स्याही काफी गाढ़ी होती है और इसे एक मशीन की सहायता से 'रिफिल' में भरा जाता है

७. फूड प्रोसेसिंग उत्पाद

७.१ पापड़

भारतीय व्यंजनों में पापड़ एक सर्वाधिक लोकप्रिय सामग्री है। भारतीय समाज में यह सभी वर्गों के लोगों के भोजन का अभिन्न अंग है। मुख्य भोजन के एक विशिष्ट अंग के साथ-साथ पापड़ का उपयोग अल्पाहार के रूप में भी किया जाता है तथा घरों, होटलों, भोजनालयों, अल्पाहार गृहों, शादियों तथा पार्टियों आदि में इसका समान रूप से उपयोग होता है। इस कारण पापड़ की माँग निरंतर बढ़ती जा रही है तथा यह माँग सम्पूर्ण भारतवर्ष में एक जैसी है।

यद्यपि कई कम्पनियों के पापड़ ब्राण्ड बाजार में उपलब्ध हैं, जिनमें प्रमुख नाम - लिज्जत का है। अन्य हैं गिट्स पापड़, श्री पापड़, बीकानेर वाला पापड़, शंकर पापड़, जय संतोषी माँ पापड़, बहूरानी पापड़ आदि तथापि घरेलू स्तर पर काफी मात्रा में पापड़ का निर्माण हो रहा है। घरेलू स्तर पर पापड़ अपने देश में अधिकतर हाथों द्वारा बेलकर ही बनाए जाते हैं। हाथ द्वारा बनाए गए पापड़ की बाजार में भारी माँग रहती है, क्योंकि मशीन द्वारा निर्मित पापड़ों की मोटाई हाथ से बेले गए पापड़ों की तुलना में अधिक होती है। ***अतः ग्रामीण क्षेत्रों में पापड़ निर्माण को महिला स्वावलम्बन का सरल व सशक्त आधार बनाया जा सकता है।***

पापड़ मुख्यतः मूँग, मूँग-उड़द मिश्रण, चना, मोठ, आलू आदि के बनाए जाते हैं। इनमें से किसी भी एक किलो दाल से १ किलो ३०० ग्राम तक वजन के पापड़ बन सकते हैं। पापड़ में दालों के अतिरिक्त काली मिर्च, पापड़ खार (अथवा खाने का सोडा), नमक, हींग आदि का उपयोग होता है। आजकल इसके निर्माण में प्रिजर्वेटिव भी मिलाए जाने लगे हैं, जिससे पापड़ टूटता नहीं। इसके अतिरिक्त पकाने पर लाल नहीं होता है एवं अधिक समय तक सुरक्षित रखा जा सकता है।

सामग्री :-

(१)	उड़द की धुली दाल	-	३ किलो
(२)	मूँग की धुली दाल	-	१ किलो
(३)	काली मिर्च	-	७० ग्राम
(४)	जीरा	-	५० ग्राम
(५)	हींग	-	५ ग्राम
(६)	पापड़ खार या खाने का सोडा	-	१५० ग्राम
(७)	नमक	-	१५० ग्राम
(८)	वनस्पति घी	-	२५० ग्राम
(९)	पानी	-	आवश्यकतानुसार

उपकरण :- (१) गूँथने के लिए बर्तन, (२) दाल का आटा बनाने के लिए उपकरण (छोटी चक्की या ग्राइण्डर), (३) चकला व बेलन

बनाने की विधि :-

(१) उड़द व मूँग की दाल को साफ करके बारीक आटा बना लें।

(२) हींग, काली मिर्च, नमक व पापड़ खार को भी अलग-अलग बारीक पीस लें।

(३) सभी को आटे में अच्छी तरह मिला लें। अब इसमें थोड़ा-थोड़ा पानी डालकर गूँथाई करें। गूँथाई अच्छी तरह करें परन्तु यह ध्यान रखें कि आटा सख्त रहे, पतला न हो जाय। जब गूँथाई अच्छी हो जाय तो उसमें वनस्पति घी मिलाकर पुन: अच्छी तरह गूँथें जब तक वह मुलायम व लोचदार न हो जाय।

(४) आटे की समान मात्रा की लोई बनाएँ तथा उन्हें चकला बेलन की सहायता से बेलकर गोल आकार के पापड़ बनाएँ। यह ध्यान रखें कि पापड़ की मोटाई अधिक न हो। पापड़ जितना पतला होगा उतना ही अच्छा है।

(५) इस तरह बेले हुए पापड़ों को छाया में सुखा लें तथा इच्छानुसार वजन का पैकिंग करें।

नोट :- उड़द व मूँग के आटे का अनुपात इच्छानुसार किया जा सकता है। अकेले उड़द अथवा मूँग के पापड़ भी बनाए जा सकते हैं।

७.२ बड़ी बनाना

बड़ी का हमारे भोजन में प्रमुख स्थान बन गया है। सभी मौसम में इसे घरों में आसानी से उपलब्ध सब्जी के रूप में प्रयोग किया जाता है, क्योंकि इसे बिना किसी कठिनाई के लम्बे समय तक संग्रह किया जा सकता है। ग्रामीण स्तर पर इसे महिलाओं के स्वावलम्बन का आधार बनाया जा सकता है। इसका बनाना सरल है, पूंजी की भी ज्यादा आवश्यकता नहीं है, विपणन भी आसान है। गाँव, शहरों सभी घरों में इसका इस्तेमाल होता है।

बड़ी मुख्यतः उड़द, मूँग, सोयाबीन, चना, आलू से बनायी जाती है। मिक्स बड़ियाँ भी बनायी जाती है। घरेलू स्तर पर खाली समय में महिलाएँ अपनी घरेलू आवश्यकता की पूर्ति के साथ बिक्री हेतु भी कुटीर उद्योग के रूप में इसे अपना सकती हैं। यहाँ नीचे पाचक दृष्टि से उपयोगी बड़ी की निर्माण विधि दी जा रही है। इसके आधार पर अन्य बड़ियाँ भी बनायी जा सकती है।

सामग्री :-

(१)	मूँग (छिलके वाली)	-	१ किलोग्राम
(२)	सब्जी	-	१ कि.ग्रा.
(३)	हरी मिर्च	-	१०० ग्रा. या १० ग्राम काली मिर्च अथवा ५० ग्राम लाल मिर्च
(४)	अदरख	-	१०० ग्रा.
(५)	जीरा	-	२० ग्रा.
(६)	नमक	-	४० ग्रा.
(७)	हींग	-	५ ग्रा.

बनाने की विधि :-

(१) मूँग को साफकर ८ घण्टे भिगोकर उसे सिलबट्टा अथवा मिक्सी से बारीक पीसकर पिट्ठी बना लें।

(२) सब्जी अच्छी तरह धोकर बारीक काट लें या कद्दूकस पर कस लें। हरी मिर्च, अदरख को भी बारीक काटकर पीसकर पेस्ट बना लें।

(३) नमक, हींग व जीरा तीनों को मिलाकर पीसकर बारीक पाउडर बना लें।

(४) उपरोक्त सभी सामग्री को एक साथ अच्छी तरह फेंटें। इसके पश्चात् किसी प्लास्टिक सीट अथवा चौड़े बर्तन में गोल-गोल बड़ी बना लें तथा धूप में अच्छी तरह सुखा लें। सुखाते समय किसी कपड़े से ढकें ताकि मक्खियाँ न बैठे।

(५) इच्छानुसार संग्रहण अथवा पैकिंग करें।

नोट :- (१) हरी सब्जियों में मेथी, पालक, चौलाई, बथुआ, आदि ली जा सकती है। लौकी, पत्तागोभी, गाँठ गोभी, छिला हुआ कच्चा पपीता, सेम, सहजन, जैसी सब्जी भी प्रयोग की जा सकती है। यदि सब्जी के कसने में पानी अधिक निकलता है तो उसका उपयोग अलग से करें अन्यथा बड़ी का मसाला पतला हो जाएगा।

(२) बड़ी को अधिक चटपटी बनाने के लिए अन्य मसाले भी इच्छानुसार डाले जा सकते हैं।

७.३ आलू चिप्स

सामग्री :-

(१)	बड़े साईज के आलू	-	५ किलो ग्राम
(२)	फिटकरी	-	५ ग्राम

उपकरण :- (१) चिप्स काटने का उपकरण (२) छिलनी (३) उबालने के लिए बर्तन (४) गैस चूल्हा या स्टोव आदि।

बनाने की विधि :-

(१) आलू को पानी में डालकर अच्छी तरह धोएँ। छिलनी द्वारा छिलका उतार दें। चिप्स काटने के उपकरण से चिप्स काटें और उन्हें तुरंत पानी में डालते जाएँ।

(२) जब पूरा चिप्स तैयार हो जाय तो साफ धोकर उसे पानी में फिटकरी डालकर गर्म करें और एक उबाली दें।

(३) किसी टोकरी में डालकर पानी अलग कर लें तथा धूप में सुखाएँ।

(४) अच्छी तरह सूखने के बाद चिप्स को तेल या वनस्पति घी में तलें। तले हुए चिप्स का फालतू तेल अच्छी तरह निचोड़ जाने के बाद उसमें नमक, काली मिर्च, अमचूर, गरम मसाले का मिश्रित पाउडर छिटकें और इच्छानुसार पैकिंग करें।

७.४ नमकीन सेव बनाना

सामग्री :-

(१) चने का बेसन (बारीक)- १ कि.ग्राम
(२) नमक - ४० से ५० ग्राम
(३) मिर्च - ३० ग्राम
(४) काली मिर्च - १० ग्राम
(५) अजवायन - १० ग्राम
(६) लौंग - १० ग्राम
(७) हींग अच्छी क्वालिटी - २-३ ग्राम
(८) तेल (मोन हेतु) - २०० ग्राम
(९) पानी - आवश्यकतानुसार
(१०) तलने के लिए तेल - १ किलो (लगभग २००-२५० ग्राम खर्च होगा)

बनाने की विधि :-

(१) सभी मसालों को अलग-अलग बारीक पीस लें तथा सूखे बेसन में अच्छी तरह मिला लें। तत्पश्चात् २०० ग्राम तेल डालकर अच्छी तरह मिलाएँ तथा पानी डालकर गूँथ लें। गेंहूँ के आटे की तरह ऐसे गूँथना है कि न तो ज्यादा कड़ा हो और न ज्यादा गीला हो। (रोटी के आटे से हल्का सा ढीला हो)। इस आटे की गूँथाई जितनी बेहतरीन होगी, उतना ही अच्छा नमकीन बनेगा।

(२) कढ़ाई में इच्छित नंबर का सेव बनाने का झारा सेट करें तथा तेल डालकर गरम करें। झारा पर बेसन आटा रखकर हथेली की सहायता से सेव की झराई तेल में करें। सेव बनाते समय झारा सेट पर हल्का-हल्का पानी लगाते रहते हैं तथा सेव झारते रहते हैं।

(३) सेव को समुचित तलने के बाद बाहर निकालकर ऐसे छेददार बर्तन में डालते जाएँ जिससे अतिरिक्त तेल झड़कर निकल जाय। अतिरिक्त तेल अलग करने का कार्य इस उद्देश्य के लिए बनायी गयी सेन्ट्रीफ्यूगल मशीन से भी किया जा सकता है।

(४) ठण्डा होने पर प्लास्टिक थैली (एयर टाइट) में इच्छानुसार वजन के पैकेट बनाएँ। एयर टाइट रहने से नमकीन का कुरकुरापन बना रहता है।

नोट :- (१) सेव बनाने के विभिन्न छिद्र साईज (१ से ४ नंबर तक) के झारे आते हैं। जितना पतला या मोटा सेव बनाना हो, वैसा झारा इस्तेमाल करें।

(२) मसालों को बारीक पीसने के लिए अच्छी तरह धूप में सुखा लें। यदि आवश्यक हो तो लौंग, अजवायन व हींग आदि को हल्का भूना भी जा सकता है।

७.५ रामदाना की मीठी पट्टी

सामग्री :-			
(१)	रामदाना	-	१ किलोग्राम
(२)	गुड़	-	१.५ किलोग्राम
(३)	पानी	-	२५० ग्राम
(४)	इमली का पानी	-	२ चम्मच

बनाने की विधि :-

(१) रामदाना को साफ करें, भूनकर उसकी खील बनाएँ। खील को चौड़े बर्तन में डालें तथा लगभग १ इंच मोटी परत बनाकर रखें।

(२) कढ़ाई में २५० ग्राम पानी में १ किलो गुड़ डालकर गरम होने के लिए रखें। गुड़ को तब तक चलाते रहें जब तक की गुड़ घुल न जाय अन्यथा गुड़ लग सकता है। गुड़ की २ तार की चासनी तैयार करें।

(३) चासनी तैयार होने से थोड़ा सा पहले, २ चम्मच इमली का पानी इसमें डालें, इससे चिपचिपा अधिक हो जाएगा।

(४) तैयार चासनी को रामदाना में डालें तथा चम्मच से अच्छी तरह मिलाएँ।

(५) १ ईंच गहराई की परात लें तथा तैयार मिश्रण को इसमें डाल दें व बराबर कर लें। बराबर करने के लिए इस पर बेलन चला दें। परात में मिश्रण डालने से पूर्व नीचे परत में थोड़ा सूखी लईया (रामदाना खील) बिछा दें ताकि चिपके नहीं।

(६) ५-१० मिनट ठण्डा होने के लिए रख दें। तब तक दूसरा घान तैयार कर लें।

(७) परात को साइड से थोड़ा ठोंक लें और उल्टा करके अखबार आदि पर पलट दें।

(८) तोड़कर इच्छानुसार वजनकर पॉलीथीन में भरकर पैक करें।

नोट :- इमली का पानी तैयार करने के लिए एक किलो इमली को १.५ किलो गरम पानी में थोड़ी देर भिगोकर रख दें। अच्छी तरह गूँथकर बीज बाहर निकाल दें तथा छान लें। इमली पानी को एक बार तैयार करके रख लें।

७.६ मूँगफली/मुरमुरा/तिल की मीठी पट्टी बनाना

सामग्री :- (१) मूँगफली का दाना/मुरमुरा/तिल - १ कि.ग्राम
(२) गुड़ - १.५ कि.
(३) पानी - २५० ग्राम
(४) इमली का पानी - २ चम्मच

बनाने की विधि :- बनाने की विधि ऊपर जैसी ही है। केवल निम्न अंतर करना है:-

(१) चासनी ३ तार की बनाएँ। यह ध्यान रखें कि चासनी जितनी टाइट रहेगी, उतनी ही जल्दी सूखेगी। अतः आगे मिक्सिंग का काम तेजी से करें।

(२) परात में नीचे तथा साइड में लईया की जगह तेल लगाना है।

नोट :- यह एक ऐसा उत्पाद है जो गाँव व शहरी जनता में एक समान ही पसंद किया जाता है। ग्रामीण क्षेत्र में इसकी भारी खपत हो सकती है। वहाँ के लिए यह मिठाई का अच्छा विकल्प है।

७.७ स्वादिष्ट सत्तू

सत्तू ग्रामीण क्षेत्रों में पुरातन समय से प्रचलित खाद्य है। सत्तू का गरमी के मौसम में प्रमुख रूप से प्रयोग किया जाता है। यह स्वास्थ्य की दृष्टि से पौष्टिक व सुपाच्य होने के साथ-साथ रेडीमेड फूड है जिसे यात्रा में, कृषि कार्य करते समय जंगल में तथा कहीं भी कठिन परिस्थितियों में जहाँ खाना उपलब्ध नहीं है, आसानी से प्रयोग किया जा सकने वाला खाद्य पदार्थ है। यह सस्ता, सात्विक व सुगम भोज्य पदार्थ है। पिछले दिनों बढ़ती भौतिकता के साथ इसका प्रचलन घटा है। यदि इसकी उपलब्धता सुनिश्चित की जा सके तो इसके प्रचलन को पुनः बढ़ावा मिल सकता है और कई गरीब परिवारों का कुटीर उद्योग के रूप में स्वावलम्बन का भी आधार बन सकता है।

मौसम व क्षेत्र की भिन्नता के साथ कई अनाजों के सत्तू बनाए जाते हैं जिनमें चना, जौं, मक्का, लाई के सत्तू प्रमुख हैं। कई धान्यों को मिलाकर मिक्स सत्तू भी तैयार किया जा सकता है।

सामग्री :- (१) भूना हुआ चना - १ कि.ग्राम
(२) जीरा - ५० ग्राम
(३) नमक - १० ग्राम
(४) सौंप या सोंठ - ५० ग्राम
(५) चीनी - २५० ग्राम
(६) पुदीना/धनिया/मेथी/मीठा नीम की पत्तियों का सूखा पाउडर - ५० ग्राम

बनाने की विधि :-

(१) साफ भूने हुए चने का छिलका उतारकर बारीक आटा बना लें तथा चलनी से छान लें। यह आटा सत्तू कहलाता है।

(२) जीरा, नमक एवं सूखा हरा पुदीना या सूखा हरा धनिया या सूखी हरी मेथी अथवा मीठा नीम (कढ़ी पत्ती) की पत्तियाँ उपरोक्त मात्रा में लेकर सभी को अलग-अलग बारीक पीसें तथा एक जगह अच्छी तरह मिलाकर सत्तू का मसाला तैयार करें। तैयार मसाला को शीशी अथवा डिब्बी में भरकर सुरक्षित करें। पॉलीथीन की छोटी पुड़िया के रूप में भी पैक किया जा सकता है।

(३) सौंप+काली मिर्च अथवा सोंठ अच्छी तरह सुखाकर या हल्की सी भूनकर चीनी के साथ बारीक पीस लें तथा छोटी पॉलीथीन में पैकर कर दें। गरमी के मौसम में सौंप+मिर्च तथा सर्दी के मौसम में सोंठ का प्रयोग किया जा सकता है।

(४) सत्तू को पॉलीथीन थैली में डालें तथा उसी में सत्तू मसाला का उपरोक्त सील्ड पैकेट रखकर सील कर दें। यदि आधा किलो सत्तू का पैकेट बनाना है तो मसाला की भी आधी मात्रा कर दें। यह नमकीन सत्तू का पैकेट तैयार है।

(५) यदि मीठे सत्तू का पैकेट बनाना है तो सत्तू के पैकेट में चीनी सौंप की थैली रखकर पैक किया जा सकता है।

नमकीन मसाले की पुड़िया या चीनी सौंप की थैली को सत्तू के पैकेट से बाहर भी रखा जा सकता है तथा सत्तू पैकेट के साथ अलग से दिया जा सकता है।

प्रयोग विधि :- १ गिलास पानी में ४ चम्मच (टी स्पूनफुल)अर्थात् लगभग २० ग्राम सत्तू तथा आधी चम्मच मसाला डालकर अच्छी तरह मिलाएँ। यदि चाहें तो इसमें नींबू भी निचोड़ लें तथा सेवन करें। यदि सत्तू को मीठा बनाना है तो इसके साथ दो चम्मच सौंपयुक्त चीनी डालकर घोलें।

नोट :- चने का सत्तू थोड़ा भारीपन लाता है। अतः इसके साथ अन्य कोई धान्य भी मिक्स किया जा सकता है।

७.८ साधकों के लिए संस्कारित सत्तू

सामग्री :-

(१) सोयाबीन+चना+जौं या गेंहूँ - १ कि.ग्राम (गर्मी व वर्षा के मौसम में)
(१:१:२ के अनुपात में) अथवा
सोयाबीन+बाजरा+मक्का (सर्दी के मौसम में)
(१:१:२ के अनुपात में)

(२) गौमूत्र (देशी गाय) - १.५ लीटर

(३) शुद्ध पानी/गंगाजल - २ लीटर

बनाने की विधि :-

(१) उपरोक्तानुसार धान्य मिश्रण को अच्छी तरह साफ करके गौमूत्र में डालकर ६-७ घण्टे के लिए छोड़ दें ताकि धान्य का गौमूत्र से शोधन हो जाएँ।

(२) धान्य मिश्रण को गौमूत्र से निकालकर एक बार साफ पानी या गंगाजल में (यदि उपलब्ध हो) धो लें, ताकि बाहरी सतह का गौमूत्र धुल जाय।

(३) भीगे हुए धान्य को कढ़ाई में हल्की आँच में कुछ देर गरम करें तथा चलाते रहें ताकि बाहर का गीलापन सूख जाय और कुछ पक जाय। आग बंद करने के बाद गरम को ही ढककर रख दें ताकि भाप से थोड़ा और पक जाय।

ध्यान देने की बात यह है कि धान्य को भूनना नहीं है, बल्कि कुछ पकाना है, ताकि पोषक तत्व नष्ट न हों।

(४) अब इसे २ दिन तक धूप में अच्छी तरह सुखाएँ।

(५) अच्छी तरह सूख जाने पर पिसवा लें। बिना छाने आवश्यकतानुसार १/२, १ किलो के वजन में पैक करें।

नोट :- (१) सत्तू का सेवन पानी में घोलकर, नमक अथवा चीनी के साथ अथवा ऐसे ही किया जा सकता है।

(२) कई धान्यों का मिश्रण होने से पोषक तत्वों की दृष्टि से यह संतुलित आहार है साथ ही गौमूत्र से संस्कारित है। अत: साधकों के लिए बहुत लाभकारी है। अनुष्ठानकाल, चन्द्रायन व्रत में इसका उपयोग विशेष रूप से किया जाता है।

८. घरेलू उपचार हेतु औषधि उत्पाद

आवश्यक टिप्पणी :- इस अध्याय में घरेलू उपचार हेतु औषधियों के जो सूत्र दिये जा रहे हैं, वे सभी सूत्र अनुभूत हैं, उपयोगी हैं किन्तु इस सन्दर्भ में कुछ सावधानियाँ बरती जानी चाहिए :-

१. निर्माण सिर्फ किसी योग्य वैद्य अथवा अनुभवी व्यक्ति की देख-रेख में कराया जाए।

२. जो शास्त्रोक्त नुस्के हैं, उनको तो कोई भी व्यक्ति बनाकर इस्तेमाल कर सकता है लेकिन अतिरिक्त जो नुस्के हैं उन्हें अधिकृत व्यक्ति ही बना सकता है, इसे ध्यान रखा जाए।

३. जहाँ शास्त्रोक्त सन्दर्भ नहीं है उन्हें फार्मेसी एक्ट के अन्तर्गत लाइसेन्स लेकर अधिकृत हो कर ही औषधियों का निर्माण करना चाहिए।

४. अपने नैतिक (किसी के स्वास्थ्य से खिलवाड़ न हो) तथा विधिक दायित्व (हम कानूनी उलंघन न करें) का निर्वाह करते हुए ही औषधियों का कार्य करें। एक वैद्य साथ हो, कानूनी रूप से अधिकृत हो तभी औषधि सम्बन्धी कार्य किया जाए।

औषधि निर्माण के लिए फार्मेसी एक्ट में पंजीयन कराना कानूनी रूप से आवश्यक होता है। औषधियों का निर्माण भी निर्धारित मानकों के अनुरूप होना चाहिए। प्रत्येक पैकिंग पर उसका बैच नं., निर्माण तिथि, घटकों की मात्रा एवं विवरण, उपयोग अवधि, प्रयोग विधि आदि अंकित होना आवश्यक होता है। अन्यथा उसकी प्रमाणिकता पर प्रश्न चिन्ह लगता है।

८.१ अमृतधारा

उपयोग - उल्टी, दस्त, जी मिचलाने, खाँसी, दाँत दर्द, जुकाम आदि में उपयोगी है।

सामग्री :-

(१)	पीपरमेंट	-	५ ग्राम
(२)	कपूर भीमसैनी	-	५ ग्राम
(३)	अजवायन (थाइमोल)	-	५ ग्राम

बनाने की विधि :- तीनों को मिलाकर काँच की शीशी में बंद कर धूप में रख दें। जब तीनों मिलकर जल (पानी) बन जाय तब दवा तैयार है।

बताशे में एक बूँद डालकर खाने के उपयोग में ले सकते हैं। दवा देने के १५ मिनट बाद ही थोड़ा-थोड़ा पानी देवें।

८.२ टिंचर आयोडीन

सामग्री :-(१) आयोडीन - २० ग्राम
(२) पोटेशियम आयोडाइड - २५ ग्राम
(३) अल्कोहल (५० प्रतिशत वाला)- १ लीटर

बनाने की विधि :- (१) किसी काँच के बर्तन/बीकर में थोड़ा अल्कोहल लें, उसमें काँच की रॉड की सहायता से आयोडीन व पोटेशियम आयोडाइड को घोल लें। फिर बचे अल्कोहल को भी उसमें मिला दें।

(२) इच्छानुसार शीशियों में पैकिंग करें।

८.3 एसीडिटी, गैसनाशक (इनो के समान)

उपयोग :- पेट की जलन, खट्टी डकार, पेट में भारीपन को हटाने में लाभकारी है।

सामग्री :-(१) खाने का सोडा - ५० ग्राम
(२) साइट्रिक एसिड (नींबू सत) या टाटरी- ४५ ग्राम
(३) शक्कर - ५ ग्राम

बनाने की विधि :- सभी को अलग-अलग खरल में पीसकर बारीक पाउडर बना लें, फिर सभी को एक साथ अच्छी तरह मिलाकर बोतल/शीशी में पैक करें।

सेवन विधि :- एक चम्मच मिश्रण एक गिलास पानी में डालकर पीयें।

८.४ सर्दी, जुकाम नाशक (विक्स के समान)

सामग्री :-(१) पेट्रोलियम जैली - १०० ग्राम
(२) पीपरमेंट - ३ ग्राम
(३) कपूर भीमसेनी - ६ ग्राम
(४) अजवायन फूल (थाइमोल) - १०० मि.ग्राम
(५) तारपीन का तेल - ६ मि.लीटर
(६) नीलगिरि का तेल - २ मि. लीटर
(७) जायफल का तेल - १/२ मि.लीटर

बनाने की विधि :- (१) पीपरमेंट, कपूर एवं अजवायन सत् को अलग-अलग खरल में बारीक पीसकर एक साथ मिलाकर मिश्रण तैयार कर लें।

(२) एक बर्तन में तारपीन के तेल, नीलगिरि के तेल तथा जायफल के तेल को एक साथ मिला लें। अब इसमें उपरोक्त मिश्रण को काँच की रॉड की सहायता से अच्छी तरह मिला लें।

(३) पैराफिन को किसी भी स्टील अथवा कार्निंग ग्लास के बर्तन में गर्म करें, पिघलने पर उसमें उपरोक्त मिश्रण को अच्छी तरह मिलाएँ तथा जमने तक चम्मच या काँच की छड़ से हिला दें। तत्पश्चात् डिब्बियों में भरकर पैक कर लें।

८.५ दर्द मोचहर मलहम (आयोडेक्स के समान)

सामग्री :-			
(१)	पेट्रोलियम जैली	-	१०० ग्राम
(२)	आयोडीन	-	३.५ ग्राम
(३)	मेथाइल सेलीसिलेट (विन्टर ग्रीन)	-	६ मि.लीटर

बनाने की विधि :- (१) काँच अथवा स्टील के किसी सफ बर्तन में मेथाइल सेलीसिलेट लेकर काँच की रॉड अथवा चम्मच की सहायता से उसमें आयोडीन को घोल लें।

(२) स्टील या कार्निंग ग्लास के बर्तन में पैराफिन को गर्म कर पिघला लें। पिघले हुए पैराफिन में आयोडीन के घोल को मिला दें तथा जमने तक रॉड अथवा चम्मच से चलाते रहें।

(३) इच्छानुसार डिब्बियों में पैक करें।

८.६ दर्दनाशक मल्हम (मूव के समान)

सामग्री :-			
(१)	पेट्रोलियम जैली	-	१०० ग्राम
(२)	पिपरमेंट	-	६ ग्राम
(३)	मेथाइल सेलीसिलेट (विन्टर ग्रीन)	-	१८ मि.लीटर
(४)	तारपीन का तेल	-	३ मि. लीटर
(५)	नीलगिरि का तेल	-	२ मि. लीटर

बनाने की विधि :- (१) मेथाइल सेलिसिलेट, तारपीन के तेल, नीलगिरि के तेल को एक बर्तन में अच्छी तरह मिला लें। पिपरमेंट को बारीक पीसकर इस घोल में अच्छी तरह मिक्स करें।

(२) स्टील या कार्निंग ग्लास के बर्तन में पैराफिन को गर्म कर पिघला लें। पिघले हुए पैराफिन में उपरोक्त घोल को मिलाएँ तथा जमने तक काँच रॉड अथवा चम्मच से चलाते रहें।

(३) इच्छानुसार डिब्बियों में पैक करें।

नोट :- दर्दनाशक अगर स्ट्रांग बनाना हो तो मिथाईल सेलिसिलेट २० मि. लीटर एवं पिपरमेंट १० ग्राम तक ले सकते हैं।

८.७ बाम (सिर दर्द, जुकाम नाशक)

सामग्री :-(१)	पेट्रोलियम जैली	-	१०० ग्राम
(२)	पिपरमेंट	-	२१ ग्राम
(३)	कपूर भीमसेनी	-	१ ग्राम
(४)	अजवायन फूल (थाईमोल)	-	२५० मि.ग्राम
(५)	मेथाइल सेलीसिलेट	-	१३ मि. लीटर
(६)	तारपीन तेल	-	१/२ मि. लीटर

बनाने की विधि :- ८.४ पर दी गई सर्दी, जुकाम नाशक की विधि जैसी है।

८.८ दाद, खुजली का मल्हम

सामग्री :-(१)	पेट्रोलियम जैली	-	१०० ग्राम
(२)	एसिटल सेलिसिलिक एसिड	-	३ ग्राम
(३)	बैंजोइक एसिड	-	६ ग्राम

बनाने की विधि :-(१) एसिटल सेलिसिलिक एसिड तथा बैंजोइक एसिड के पाउडर को अच्छी तरह एक जगह मिक्स कर लें।

(२) स्टील या कार्निंग ग्लास में पैराफिन को गर्म कर पिघला लें। पिघले हुए पैराफिन में उपरोक्त मिश्रण को मिलाएँ तथा जमने तक काँच रॉड से चलाते रहें।

नोट :- अगर और अधिक प्रभावी बनाना चाहें तो निम्न चीजें भी मिला सकते हैं-१ ग्राम पैराफिन में १ गोली वेटनीसाल या वेटनीलान भी मिला सकते हैं। याने १०० ग्राम पैराफिन में १०० गोली। चाहें तो इसके साथ ही क्रेनडिडया (क्लीट्रीमिजोल) गोली - १ ग्राम पैराफिन में १० एम.जी. मिलाएँ यानी १०० ग्राम पैराफिन में १०० एम.जी. वाली १० गोली। इसे बारीक पीस लें फिर पिघले पैराफिन में मिलाएँ।

पैराफिन वैक्स आधारित औषधि उत्पाद के संबंध में आवश्यक सावधानियाँ

(१) उपरोक्त पैराफिन आधारित कोई भी उत्पाद बनाने के लिए सफेद पैराफिन (वैसलीन) अच्छी क्वालिटि का प्रयोग करें।

(२) पैराफिन, तारपीन का तेल, नीलगिरि तेल, ऐसा न लेवें जिसमें मिट्टी तेल या पेट्रोल की महक आ रही हो। शुद्ध तेलों में तेल की तरह चिकनापन रहता है।

(३) कपूर भीमसैनी, तारपीन तेल मेडिकल उपयोग, नीलगिरि आई.पी. लिखा वाला लेवें। मैथिलसेलिसिलेट, यूकेलिप्टस (नीलगिरि तेल) आदि तेल लेबोटरी कैमिकल्स बेचने वालों के यहाँ से प्राप्त किए जा सकते हैं।

(४) मैथिलसेलिसिलेट (विन्टर ग्रीन), यूकेलिप्टस (नीलगिरि तेल) आदि सभी द्रव निकालने के लिए काँच या प्लास्टिक सीरींज का प्रयोग करें।

(५) यदि अधिक मात्रा में औषधि उत्पाद बनाना हो तो जिस मान से पैराफिन बढ़ाएँ उसके अनुपातिक अन्य दवाइयों की मात्रा बढ़ा दें।

(६) कणदार चीजों को बारीक पीसें।

८.९ रुसी (डैण्ड्रफ) नाशक तेल व काढ़ा

सामग्री :-(१) सिर में लगाने का तेल

(नारियल, तिल, भृंगराज आदि) - १०० ग्राम

(२) कीटोकोनाझोल केनाझोल १०० एम.जी. - १ या २ कैप्सूल

अथवा फ्लूकोनाझोल (१५० एम.जी.) - १ या २ कैप्सूल

फ्लूटोक्स (डाबर)

बनाने की विधि :-कैप्सूल/गोली को पीसकर सिन्थेटिक कपड़े से छान लें। फिर इसे थोड़ा तेल लेकर उसमें अँगुली के दबाव से घोल दें, क्योंकि कण बाद में घुलते नहीं हैं। फिर बाकी तेल मिला दें।

८.१० सिर धोने हेतु काढ़ा

सामग्री :-

(१)	पानी	-	१०० ग्राम
(२)	चायपत्ती या कॉफी	-	१/२ चम्मच
(३)	शिकाकाई	-	१/२ चम्मच
(४)	मुल्तानी मिट्टी चूरा	-	१ चम्मच
(५)	आँवला चूर्ण	-	१ चम्मच
(६)	कीटोकोनाझोल	-	१/२ कैप्सूल

बनाने की विधि :- उपरोक्त सभी को पानी में उबाल कर छान लें। ठण्डा कर सिर में लगाकर आधा घण्टा छोड़ दें। तत्पश्चात् सिर धोलें।

नोट :- (१) अधिक बनाने के लिए सभी सामग्री को अनुपातिक रूप में बढ़ा कर लें।

(२) जिनके बाल सफेद हों वे नील पत्ते, हरड़, बहेड़ा आधा-आधा चम्मच उपरोक्त के साथ अतिरिक्त रूप में मिला लें।

८.११ कामधेनु मालिश तेल

उपयोग :- शरीर में किसी भी जगह दर्द हो मालिश करके सेक देवें, आराम होगा।

सामग्री :-

(१)	गोबर का रस (घोल विधि से बना)	-	२ लीटर
(२)	गौमूत्र	-	१ लीटर
(३)	काले तिल का तेल	-	१ लीटर
(४)	अजवायन का सत	-	१० ग्राम
(५)	कपूर (भीमसैनी)	-	२५ ग्राम

गोबर का रस निकालने की विधि :-

(१) <u>गोबर का रस कपड़े से निचोड़ कर</u> :-

देशी गाय के ताजे गोबर को साफ सूती कपड़े से थोड़ा-थोड़ा कर के निचोड़ कर रस निकालें। गोबर को यदि मथने की व्यवस्था बनाकर रस निकालें तो रस अधिक मात्रा में व सुविधाजनक तरीके से निकाला जा सकता है। कपड़ा यदि सफेद हो तो गुणवत्ता की दृष्टि से अच्छा रहेगा।

(२) गोबर का घोल बनाकर :-

१:१ के अनुपात में गोबर व पानी का घोल बनाकर कपड़े में निचोड़ लें। मात्रा ज्यादा निकलेगी।

बनाने की विधि :-

(१) पहले कपूर और अजवायन के सत को एक साथ पीसकर शीशी में भर लें।
(२) इसे फिर तील्ली के तेल में हिला-हिलाकर मिक्स करें।
(३) फिर एक कढ़ाई में गोमूत्र और गोबर रस खूब मिलाकर, मसलकर मजबूत कपड़े से छानें।
(४) इस छने रस को तेल में मिलाकर मंद-मंद आँच पर कढ़ाई में तब तक पकावें जब तक सिर्फ तेल रह जाय।
(५) ठण्डा करके छान लें, शीशी में भरें तथा इसके बाद कपूर का तेल इसमें मिलाकर खूब हिला दें।

८.१२ आँख का तेल (गोमय तेल)

उपयोग :-आँखों की लाली, जलन, आँखों के कारण सिर दर्द, तनाव, कच्चा मोतियाबिन्द, रात्रि को कम दीखना, जाला, आँखों में खुजली होना, आँखों में पानी आना आदि रोगों में लाभकारी है। मोतियाबिन्द कच्ची स्थिति में नष्ट हो जाता है।

पढ़ने-लिखने या आँखों से अधिक काम करने वालों को रात्रि को सोते समय नित्य एक-एक बूँद डालने से नेत्रों की ज्योति सुरक्षित रहती है। कम आयु में लगा चश्मा और उसके नंबर उतर जाते हैं।

रोजाना उपयोग करते रहने से नेत्र रक्षा होती है। आयुर्वेद के "भैषज्य रत्नावली" ग्रंथ का नेत्ररोगाधिकार का परीक्षित योग है। ड्रोपर से एक-एक बूँद आँख में डालें।

सामग्री :-(१) गोबर का रस - १०० से २०० मि.लीटर
(२) काली तिल्ली का तेल -१०० मि.लीटर

बनाने की विधि :-

गोबर का रस और तिल्ली का तेल दोनों को स्टील की भगोनी में या एल्यूमीनियम की कढ़ाई में मिलाकर मंद-मंद आँच पर पकावें। जब गोबर का रस

जल जाए केवल तेल बच जाय, तो साफ कपड़े से छान लें, तत्पश्चात् शीशियों में भरें।

नोट :- आँख का तेल बनाने के लिए गोबर में कपड़ा दबाकर विधि द्वारा निकाले गए गोबर रस का ही प्रयोग करें।

८.१३ गौमूत्र हरड़े चूर्ण

उपयोग :-एसिडिटी, गैस बनना, अपच, पेट दर्द, पाचन बढ़ाने वाला, कब्ज, अम्ल-पित्तनाशक।

सामग्री :-

(१)	जौ हरड़े (छोटी हरड़े)	-	१ किलो पाउडर
(२)	बढ़िया अजवायन	-	२ किलो
(३)	काली मिर्च	-	२५० ग्राम
(४)	जवा खार	-	६० ग्राम
(५)	बढ़िया हींग	-	६० ग्राम
(६)	अरण्डी तेल	-	१०० ग्राम
(७)	गाय का घी	-	४० ग्राम
(८)	काला नमक	-	४० ग्राम
(९)	सेंधानमक	-	६०० ग्राम
(१०)	गौमूत्र	-	आवश्यकतानुसार

बनाने की विधि :-

पहले छोटी हरड़े (हरीतिकी) १ किलो को ५ दिन तक गौमूत्र में किसी लोहे के बर्तन या स्टील के बर्तन में भिगोएँ। हर दिन गौमूत्र पलटें और नया गौमूत्र डालें। छठवें दिन अरण्डी तेल (कैस्ट्रॉल ऑयल) १०० ग्राम में कढ़ाई में मंद-मंद आँच में गौमूत्र से निकाली हरड़े भूनें। जब सिंक जावें, गौमूत्र की चिपचिपाहट मिट जाय तब उतार लें। वे सिकने से सूख जाएँगी, गीलापन नहीं रहेगा, फूल जाती है।

गाय का घी ४० ग्राम में हींग ६० ग्राम मंद आँच पर सेंक लेवें। कम से कम आँच लगाएँ। अब सिकी हुई हरड़े (१ किलो), भूनी हुई हींग (६० ग्राम) तथा उपरोक्तानुसार सभी सामग्री मिलाकर बारीक चूर्ण मशीन से या हाथ से

कूट-पीसकर बारीक से बारीक चलनी में छानें (किसी कपड़े से न छानें)। बारीक चलनी में छानने के बाद खरल में थोड़ा-थोड़ा लेकर खूब रगड़ें, बारीक से बारीक रगड़ने पर ही गुणकारी होगा। जितना बारीक होगा, उतना ही शीघ्र लाभकारी होगा। हींग जितनी अच्छी होगी, परिणाम उतना ही अच्छा होगा।

८.१४ हिंग्वाष्टक चूर्ण

उपयोग :-

(१) जोड़ों के दर्द में प्रथम निवाले के साथ लेते हैं।

(२) पेट में वायु का जमा होना, खट्टी डकार, भूख कम लगना, अजीर्ण, अपच, दस्त में लाभ।

सामग्री :-

(१) सोंठ (२) काली मिर्च (३) पिप्पली
(४) अजवायन (५) सेंधा नमक (६) सफेद जीरा
(७) काला जीरा (८) हींग

बनाने की विधि :-

(१) एक से ७ तक की औषधियाँ समान मात्रा में लेवें एवं हींग को किसी १ द्रव्य का आठवाँ भाग लें। मतलब सभी चीजें १००-१०० ग्राम ले रहे हैं तो हींग १५ ग्राम लेंगे।
(२) सभी औषधियों को मिक्सी में पीसकर कपड़े से छानकर पाउडर तैयार करें।
(३) तवे में थोड़ा सा घी डालकर हींग को तल लें। तली हींग को बारीक पाउडर कर लें। घी ज्यादा न पड़ने पावे, यह ध्यान रखें।
(४) फिर सभी पाउडरों को मिलाकर शीशी में रख लें।

विशेष :- विशेष लाभ हेतु हींग ५० ग्राम लेने पर अधिक गुणकारी होता है।

मात्रा :- ३ से ५ ग्राम तक गरम जल से भोजन के बाद लेवें।

८.१५ मिर्गी निवारक-गोमय नस्य

सामग्री :-

१. देशी गाय के नवजात बच्चे का प्रथम मल (सूखा पाउडर)	१ भाग वजन में (४० प्रतिशत)
२. मदार(आंखे) का लाजार दूध	१ भाग वजन में (४० पतिशत)
३. काली मिर्च (पाउडर)	.५ भाग वजन में (२० प्रतिशत)

सामग्री की तैयारी एवं बनाने की विधि :-

* गाय के ब्याने पर उस के बच्चे की पहली टट्टी को लेकर उसे हल्की धूप अथवा छांया में सुखा लें। इसे सुखाने में यह ध्यान रखें कि कड़ी धूप से बचाएँ, कुत्ते-बिल्ली से इस की सुरक्षा करें - वे इसे खा सकते हैं तथा वर्षा के मौसम में फफूंदी लगने से बचाएँ।
* सूखने के बाद टट्टी को तोल लें तथा खरल में अच्छी तरह खरल कर बारीक पाउडर बना लें।
* टट्टी के बराबर वजन में आंखे का ताजा दूध लेकर इसे बूंद-बूंद कर पाउडर में मिलाते हुए खरल करें। दूध सूखता जाएगा मिलता जाएगा। एक साथ दूध डालने पर गीला हो जाएगा।

  जब सम्पूर्ण दूध मिल जाए तब देखें - यह गीला रहता है तो छांया में सुरक्षित स्थान पर सूखने के लिए रात भर छोड़ दें।
* अगले दिन उसे पुनः खरल करें। अब इस में टट्टी के वजन का आधी मात्रा में काली मिर्च का पाउडर कर उसे खरल कर बहुत महीन चूर्ण बना लें। इसे जितना अधिक से अधिक खरल कर महीन बनाया जाए अच्छा है।
* पाउडर को किसी मोटे कपड़े से छान कर बचे हुए को पुनः खरल करें। छानने के बाद पाउडर को किसी साफ शीशी में कार्क लगा कर सुरक्षित करें। नमी से बचाएँ।

उपयोग विधि :-

यह मिर्गी की अनुभव की गई अचूक दवा है परन्तु ध्यान रखने की बात यह है कि इसे केवल दौरे के समय ही इस्तेमाल किया जाता है।

जिस समय मरीज को मिर्गी का दौरा पड़े उस समय कागज एक बड़ा टुकड़ा लेकर उसे लम्बाई में घुमावदार मोड़कर कीप (फनल) नुमा आकार दे लें जिसमें ऊपर का भाग चौड़ा और नीचे का भाग पतला-नुकीला हो। इस कीप के अगले नुकीले भाग में उपरोक्त दवा एक चुटकी रखकर इसे नाक के छेद के साथ सटा कर ऊपर से (चौड़ो मुह की ओर से) तेजी से फूंक मारें ताकि फूंक के प्रेसर से दवा नाक में चली जाए।

सामान्यतः लगभग ५ मिनट में रोगी होश में आ जाता है। लोगों के अनुभवों में यह पाया गया है कि दोवारा दौरा नहीं पड़ता है। यदि दोवारा कभी दौरा पड़ने की स्थिति आती है तो उपरोक्तानुसार पुनः उपचार करें।

९. ठण्डे पेय

९.१ चन्दन का शर्बत

यह शर्बत गर्मियों के मौसम में गले की खुश्की दूर करके तरावट देता है और इसका फार्मूला यह है :-

(१)	चन्दन का बुरादा	-	१०० ग्राम
(२)	चीनी	-	५०० ग्राम
(३)	पानी	-	१ लीटर
(४)	पोटेशियम मेटा बाई सल्फैट (संरक्षक पदार्थ के रूप में)	-	३ ग्राम
(५)	साइट्रिक एसिड (टाटरी)	-	२ ग्राम
(६)	पीले रंग का फूड कलर	-	१ ग्राम
(७)	सन्दल एसेन्स	-	२ सी०सी०

बनाने की विधि :- एक साफ बर्तन में चन्दन का बुरादा और पानी डालकर रातभर भीगा रहने दें। दूसरे दिन इसे साफ हथेलियों से मसल लें ताकि बुरादे का अधिकतम सत्व पानी में आ सके, अब इस घोल को साफ तथा महीन कपड़े में से छान लें और इस छने हुए घोल में चीनी घोलकर, स्टेनलैस स्टील की या कलई की हुई किसी कड़ाही इत्यादि में डालकर आँच पर पकाएँ। साइट्रिक भी इसमें पीसकर घोल लें। पकते समय इस चाश्नी में मैल के जो झाग से आये उन्हें किसी पौनी इत्यादि से उतारते जाएँ और किसी कनस्तर इत्यादि में जमा करते रहें, क्योंकि इसमें चीनी का भी काफी अंश होता है, और उसे साफ करके पुनः घोला जा सकता है। पकते-पकते जब थर्मोमीटर से देखने पर इस चाश्नी का तापक्रम २१२ डिग्री फारनहाइट तक पहुँच जाय तो 'पोटेशियम मेंटा बाइसल्फेट' भी इसमें घोल लें और फिर बर्तन को आँच से नीचे उतार लें। जब इसमें पड़ा शर्बत कुछ ठण्डा हो जाय तो इसमें रंग और एसेन्स भी अच्छी तरह घोल लें। फिर इसे आवश्यकतानुसार साइज की बोतलों में पैक कर लें।

नोट :- (१) इस शर्बत में अलग से रंग तथा एसेन्स मिलाना जरूरी है। रंग केवल इसलिए मिलाया जाता है जिससे यह देखने में आकर्षक लगे और

एसेन्स मिलाने से इसका स्वाद और सुगन्ध दोनों की कमी दूर करने में सहायता मिलती है।

(२) 'साइट्रिक एसिड' इसलिए मिलाया जाता है क्योंकि इसे उचित अनुपात में मिलाने से शर्बत में दाना नहीं बनता और स्टॉक में पर्याप्त दिनों रखा रहने पर भी चीनी इसमें अच्छी तरह घुली-मिली रहती है। तली में नहीं बैठती। परन्तु साइट्रिक एसिड उचित अनुपात से अधिक मिलाया गया, तो शर्बत में खट्टापन आ जाता है।

(३) शर्बत में 'पोटेशियम-मेटा' बाइसल्फेट को उचित अनुपात में मिलाने से यह लाभ होता है कि इसके प्रभाव से शर्बत काफी दिनों तक रखा रहने पर भी सड़ता नहीं। उसमें फफूँद-सी नहीं पड़ती।

(४) यदि शर्बत आवश्यकता से अधिक पकाया जायगा तो स्टॉक में कुछ दिनों तक रखा रहने पर इसमें चीनी नीचे बैठ जाती है और यदि शर्बत आवश्यकता से कम पका होगा तो यह पतला रहेगा और इसका स्वाद भी कच्चा-सा रहता है। अतः शर्बत को ठीक-ठीक अनुपात में पकाने के लिए इण्डस्ट्रियल थर्मोमीटर की सहायता लेना बहुत सुविधाजनक रहता है। जब इससे देखने पर शर्बत का तापक्रम २१२ डिग्री फारनहाइट तक पहुँच जाय तो इसका मतलब यह है कि शर्बत ठीक-ठीक पक चुका है।

९.२ शर्बत ब्राह्मी

दिल दिमाग को शक्ति और शान्ति प्रदान करने वाला ब्राह्मी शर्बत बनाने का एक अच्छा फार्मूला यह है :-

(१)	ब्राह्मी बूटी	-	२०० ग्राम
(२)	खरबूजे के बीज	-	२५ ग्राम
(३)	बादाम गिरी	-	२५ ग्राम
(४)	मुनक्का	-	२५ ग्राम
(५)	चीनी (पिसी हुई)	-	७५० ग्राम
(६)	पानी	-	१.५ लीटर
(७)	साइट्रिक एसिड		२ ग्राम
(८)	पोटासियम मेटा-वाइ-सल्फेट	-	२ ग्राम

बनाने की विधि :- बादाम की गिरी थोड़े से पानी में रातभर भीगी रहने दें, ताकि इनका छिलका फूल जाय। दूसरे दिन इन्हें पानी से निकालकर छील लें। इसी प्रकार मुनक्का को रातभर भीगा रहने दें ताकि ये भी फूलकर मुलायम हो जाये और इन पर लगी धूल मिट्टी के कण धुल जाये। अब किसी साफ सिल-बट्टे की सहायता से साफ मुनक्का तथा छिली हुई बादाम गिरी और खरबूजे के छिले हुए बीज को चटनी की तरह पीस लें।

अब एक अन्य साफ बर्तन में ब्राह्मी बूटी को रात भर पानी में भीगी रहने दें। दूसरे दिन इस बर्तन को धीमी आँच पर इतनी देर तक पकायें कि इसमें मिलाया गया पानी वाष्प बनकर उड़ने लगे और ब्राह्मी बूटी का अधिकतम सत्व इस पानी में आ जाय। इसके पश्चात् इस घोल को छान लें और छने हुए घोल में चीनी किसी कड़ाही इत्यादि में डालकर आँच पर पकाएँ। साइट्रिक भी इसमें पीसकर घोल लें। पकाते समय इस चासनी में मैल के जो झाग से आएँ उन्हें किसी पौनी इत्यादि से उतारते जाएं। पकते-पकते जब इस शर्बत का तापक्रम २१२ डिग्री फारेनहाइट तक पहुँच जाय, तब इसमें संरक्षक पदार्थ के रूप में 'पोटेशियम मेटा-बाइसल्फेट' घोलकर, आवश्यकतानुसार साइज की बोतलों में पैक कर लें।

अगर आवश्यकता समझें तो इस शर्बत में लगभग १ ग्राम हरा 'फूड कलर' मिलाकर, इसे आकर्षक हरे रंग का बना सकते हैं और यदि सुगन्ध और स्वाद बढ़ाना चाहें तो लगभग ५ सी०सी० मात्रा में 'ब्राह्मी-एसेन्स' भी मिला सकते हैं। वैसे रंग तथा एसेन्स मिलाना जरूरी नहीं है।

९.३ बादाम ठण्डाई-पाउडर

यह गर्मी में मस्तिष्क को ठण्डक तरावट देने वाला पौष्टिक सुपाच्य पेय है।

सामग्री :-(१) सौंफ - १००० ग्राम
(२) काली मिर्च - ३०० ग्राम
(३) लाल गुलाब की सूखी पंखुड़ियाँ - १००० ग्राम
(४) तरबूज मेंगी (तरबूज के छिले हुए बीज) - २०० ग्राम
(५) बादाम गिरी - ३०० ग्राम
(६) छोटी इलायची - १० ग्राम

बनाने की विधि :-

सौंफ, कालीमिर्च, गुलाब की पंखुड़ियाँ, छोटी इलायची को अलग-अलग बारीक पीसकर छान लें। बादाम व तरबूज की मेंगी को भी खूब अच्छी तरह बारीक पीस लें। उपरोक्त दोनों मिश्रणों को आपस में अच्छी तरह मिक्स करके आवश्यकतानुसार पैक कर लें।

प्रयोग विधि :-

पानी और दूध का (४:१ के अनुपात में) आवश्यकतानुसार चीनी घोल कर शर्बत बना लें। इस शर्बत में प्रति गिलास (लगभग ४०० ग्राम) १ या १.५ चम्मच उपरोक्त पाउडर मिला कर ठंडाई बनाकर प्रयोग करें।

९.४ जलजीरा

सामग्री :-

(१)	काला नमक	-	१००० ग्राम
(२)	सेंधा नमक	-	२५० ग्राम
(३)	जीरा	-	२०० ग्राम
(४)	सौंफ	-	५० ग्राम
(५)	काली मिर्च	-	३० ग्राम
(६)	छोटी पीपल	-	१० ग्राम
(७)	सोंठ	-	१०० ग्राम
(८)	धनिया	-	५० ग्राम
(९)	सूखी पुदीना पत्ती	-	५० ग्राम
(१०)	साइट्रिक एसिड (टाटरी)	-	१० ग्राम

बनाने की विधि :-

उपरोक्त सभी सामानों को अलग-अलग कूट-पीस कर छान लें और एक साथ मिक्स कर एक रूप पाउडर तैयार कर लें।

प्रयोग करते समय गिलास में पानी लेकर चम्मच से आवश्यकतानुसार घोलें।

९.५ लू से बचाने वाला 'पन्ना' पेय

यह गर्मी के मौसम में प्रभावी ढंग से लू से बचाने वाला एक स्वादिस्ट पेय है। इस का फार्मूला निम्नवत है :-

सामग्री :-

(१)	कच्चा आम	-	१ किलो ग्राम
(२)	चीनी	-	२०० ग्राम
(३)	काला नमक	-	५ ग्राम
(४)	जीरा	-	५ ग्राम (१ टी स्पून)
(५)	पोदीना ताजा	-	२५ ग्राम
(६)	हरी मिर्च	-	१ अथवा २ नग
(७)	काली मिर्च	-	१ ग्राम
(८)	पानी	-	१ लीटर

बनाने की विधि :- * कच्चे आम को पानी में धो कर तथा अच्छी तरह साफ कर के किसी बर्तन में पानी में डुबो कर उबलने के लिए आग पर रखें। यदि प्रेसर कूकर है तो एक प्रेसर तक (एक सीटी) अन्यथा गलने तक उबालें। उबलने पर आग बन्द कर दें अन्यथा बर्तन कोनीचे उतार लें।

* ठण्डा होने पर आम को छील लें तथा छिल्कों को अलग कर दें। गुद्दे को हाथ से अच्छी तरह मथ कर गुठली से अलग कर लें।

* अब गुद्दे के गाढ़े घोल को मिक्सी अथवा मथनी से अच्छी तरह मथ लें तथा १ लीटर पानी डाल कर इसे पतला कर लें। पन्ना हो गाढ़ा रखने अथवा उसकी मात्रा बढ़ाने के लिए पानी की मात्रा इच्छानुसार कम या ज्यादा भी की जा सकती है।

* अब इस घोल में चीनी की उपरोक्त मात्रा अच्छी तरह घोल लें।

* जीरा को भून कर पीस लें। पोदीना, हरी मिर्च, काली मिर्च तथा नमक को एक साथ अलग से बारीक पीस लें। जीरा तथा इस चटनी को घोल में अच्छी तरह मिला लें। पन्ना तैयार है।

अब इसे आवश्यकतानुसार बर्फ डाल कर अथवा बिना बर्फ के इस्तेमाल करें।

नोट :- (१) यह पेय गर्मी में लू से बचाव के लिए बहुत उपयोगी है। यदि इसका इस्तेमाल करते रहा जाए तो लू का प्रभाव नहीं होता है।

(२) गर्मी के दिनों में कच्चा आम आसानी से उपलब्ध रहता है। अत: व्यक्तिगत इस्तेमाल के अतिरिक्त बिक्री के माध्यम से स्वावलम्बन का अच्छा आधार बन सकता है।

१०. खाने संबंधी उत्पाद

१०.१ शिशु आहार

उम्र बढ़ने पर शिशु को माँ के दूध के अतिरिक्त कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन व खनिज शर्करायुक्त ठोस आहार की आवश्यकता होती है। ऐसा सुपाच्य व पौष्टिक आहार कम लागत में घर पर भी बनाया जा सकता है। फार्मूला इस प्रकार है :-

सामग्री :-

(१)	गेंहूँ की छिलके का पाउडर	–	५०० ग्राम
(२)	चाँवल की बारीक सूजी	–	५०० ग्राम
(३)	गाय का घी	–	१५० ग्राम
(४)	नमक	–	५ ग्राम
(५)	शक्कर	–	१०० ग्राम
(६)	जूस (सेब, गाजर, संतरा आदि) या केले का चूर्ण (किसी भी मेडिकल स्टोर्स में उपलब्ध)	–	२०० ग्राम

बनाने की विधि :-

उपरोक्त गेंहूँ व चाँवल की बारीक सूजी को छानकर साफ करें। इस मिश्रण में उपरोक्त जूस को मिलाकर एक सार कर लें। तत्पश्चात् धूप में सुखा लें। सूखने पर लोहे की कढ़ाई में गाय का घी लेकर उक्त सूखे मिश्रण को भून लें। ठण्डा होने पर नमक और शक्कर बारीक पीसकर मिला दें। इच्छानुसार वायुबंद पैक कर लें।

नोट – यदि केले का चूर्ण मिला रहे हैं तो उसे अंत में मिलाकर पैक करें।

प्रयोग विधि :-

१०० मि.लीटर उबलते पानी में दो चम्मच शिशु आहार डालकर चम्मच से अच्छी तरह फेंट लें और शिशु को खिलाएँ।

१०.२ कस्टर्ड पाउडर

कस्टर्ड खाने के बाद स्वीट डिस के रूप में प्रयोग किया जाता है। यह उबलते हुए दूध में घोलने से, जमने पर खीर जैसा स्वाद देता है। इसमें आवश्यकतानुसार चीनी या बूरा मिलाकर खाया जाता है। इसका एक अच्छा फार्मूला यह है:-

(१)	अरारोट पाउडर	–	४०० ग्राम
(२)	मक्का का स्टार्च	–	३५० ग्राम
(३)	एसैन्स (मन पसन्द)	–	१ सी०सी

बनाने की विधि :-

अरारोट पाउडर तथा मक्का के स्टार्च को एक जगह मिला ले। फिर इसमें एसैन्स को किसी स्प्रे इत्यादि की सहायता से छिड़ककर अच्छी तरह मिला लें। कस्टर्ड-पाउडर तैयार है। इसे अच्छे पैकिंग में पैक कर लें।

नोट :- एसैन्स मिलाना जरूरी नहीं है। इसे केवल सुगन्ध और स्वाद के लिए उचित अनुपात में मिलाया जा सकता है।

१०.३ आइसक्रीम पाउडर

यह पाउडर '**आइसक्रीम**' बनाने के काम आता है। इसका एक अच्छा फार्मूला यह है :-

(१)	मिल्क पाउडर	–	७५ ग्राम
(२)	खाने का सोडा	–	२ ग्राम
(३)	चीनी (पिसी हुए)	–	५० ग्राम
(४)	क्रीम आफ टारटार	–	२ ग्राम
(५)	वैनिलीन	–	१ सी०सी०

बनाने की विधि :-

सारे 'रचक' को एक जगह अच्छी प्रकार मिला लें। इस पाउडर में थोड़ा पानी मिलाकर अच्छी तरह घोल लें और फ्रीजर में जमने के लिए रख दें। थोड़े समय के बाद आइसक्रीम तैयार हो जाती है।

१०.४ चाकलेट टॉफी

यह एक स्वादिष्ट व पौष्टिक मिठाई है जो टॉफी की तरह ही बच्चों व वयस्कों में काफी लोकप्रिय है। इसका एक अच्छा फार्मूला यह है :-

(१)	कोको पाउडर	–	४ ग्राम
(२)	दूध	–	५० ग्राम
(३)	चीनी(पिसी हुई)	–	३० ग्राम
(४)	ग्लूकोज	–	१० ग्राम
(५)	मक्खन	–	५ ग्राम

बनाने की विधि :- कलई की हुई एक साफ कड़ाही में दूध, चीनी और ग्लूकोज मिलाकर आँच पर रखकर गरम करें। जब चीनी तथा ग्लूकोज दूध में अच्छी तरह घुल-मिल जाये तो 'कोको' पाउडर तथा मक्खन भी इसमें मिला लें और इसे आँच पर पकने दें। इस समय मिश्रण को लगातार किसी खुरचने इत्यादि से चलाते रहें ताकि यह तली में न लगने पाये। पकते-पकते जब इसका काफी 'जलीय-अंश' भाप बनकर उड़ जाय और यह इतना गढ़ा हो जाय कि इसका थोड़ा-सा नमूना उंगली तथा अंगूठे के बीच में रखकर मलने से उसकी गोली-सी बनने लगे तो इसे बर्फी की तरह थाली इत्यादि में जमा लें और जब यह जम जाये तो 'टॉफी'-कटर या छुरी की सहायता से छोटे-छोटे टुकड़े काट लें।

नोट :- उपरोक्त अनुपात में रचकों की मात्रा आवश्यकतानुसार बढ़ाई जा सकती है।

१०.५ सामान्य टॉफी

(१)	चीनी(पिसी हुई)	–	८० ग्राम
(२)	ग्लूकोज	–	१५ ग्राम
(३)	मिल्क पाउडर	–	३० ग्राम
(४)	पानी	–	८० ग्राम
(५)	मक्खन	–	५ ग्राम
(६)	एसैन्स (आइसक्रीम या मक्खन का)		२ सी०सी०

बनाने की विधि :- पिछले फार्मूले के अनुसार है।

११. त्वचा निखार उत्पाद

११.१ त्वचा निखार उबटन

सामग्री :-(१) सफेद तिल - ५०० ग्राम
(२) चने का बेसन - १ किलोग्राम
(३) हल्दी पाउडर - २०० ग्राम
(४) चंदन पाउडर - ५०-१०० ग्राम

बनाने की विधि :- सफेद तिल को साफ कर छिलके सहित खूब बारीक पीस लें। बेसन, हल्दी व चंदन पाउडर को छानकर उसमें पिसे तिल डालकर अच्छी तरह मिक्स कर लें। यदि आवश्यक हो तो पुनः छान लें। आवश्यकतानुसार पैकिंग कर लें।

लगाने की विधि :- एक कटोरी पानी गर्म करें। दूसरी कटोरी में २ चम्मच उबटन पाउडर लेकर उसमें धीरे-धीरे गर्म पानी डालकर अच्छी तरह मिलाकर ५ मिनट के लिए रख दें। तत्पश्चात् स्नान से पूर्व यह उबटन शरीर पर अच्छे से सख्त हाथ से मलें एवं रगड़ें। चेहरे पर लगाते समय चाहें तो थोड़ी मलाई भी मिला सकते हैं। नहाने के समय साबुन न लगाएँ, बल्कि तौलिया से खूब रगड़कर शरीर को पोंछें।

सामान्यतः नहाने वाली साबुन में कास्टिक सोडा/पोटाश से जो त्वचा को नुकसान होता है और रूखापन आ जाता है, इस उबटन के प्रयोग से उससे बचा जा सकता है। इसके प्रयोग से शरीर की नैसर्गिक कान्ति (चमक) बढ़ती है।

११.२ हर्बल फेस पैक

हर्बल फेस पैक कई विधियों द्वारा बनाया जाता है। जैसे - मुल्तानी मिट्टी आधारित, सन्तरा व नींबू आधारित, नीम आधारित व अन्य। इसमें अत्यधिक प्रचलित मुल्तानी मिट्टी आधारित फैस पैक ही है। इसको बनाने हेतु मुल्तानी मिट्टी (बारीक छना पाउडर) में चंदन, संतरे के छिलके का पाउडर व नीम पाउडर विभिन्न अनुपात में मिलाया जा सकता है। यह पैक सभी प्रकार की त्वचा हेतु उपयोग में लाया जा सकता है।

फेस पैक की पैकिंग विभिन्न साईज के पाउच अथवा थैलियों में की जा सकती है। कान्तिवर्धक औषध/सामान तैयार करने के लिए जानकारी हेतु इन पुस्तकों का अध्ययन किया जा सकता है। मिलने का स्थान है :-

१. हर्बल कास्मेटिक एण्ड आयुर्वेदिक मेडिसिन्स (बाय पी.के. चट्टोपाध्याय) नेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ इंडस्ट्रियल रिसर्च, १०६ ई, पो.बॉक्स नं०-२१६२ कमलानगर, दिल्ली
२. हेण्डबुक ऑन कास्मेटिक इंडस्ट्रीज (बाय सीरी बोर्ड) SIRI, ४/४३ रूपनगर, दिल्ली - ११०००७

11.3 फेस कोल्ड क्रीम

त्वचा को मुलायमियत, ताजगी तथा सुगन्ध इत्यादि प्रदान करने के लिए 'कोल्ड क्रीम' को उपयोग में लाया जाता है। इसे अधिकतर ऐसे व्यक्ति अधिक उपयोग में लाते हैं, जिनके चेहरों की त्वचा कुछ खुश्क या रूखी-सी दिखाई पड़ती है। वस्तुत: 'कोल्ड-क्रीम' एक प्रकार की फेस-क्रीम हैं, परन्तु इसे हाथों आदि की त्वच्चा की खुश्की दूर करने के लिए भी प्रयोग किया जाता है। इसका एक अच्छा फार्मूला निम्नवत है:-

(१) स्टीरिक एसिड - ६५ ग्राम
(२) सफेद वैसलीन (व्हाइट पैट्रोलियम जैली)- ४३० ग्राम
(३) मिनरल टर्पिन्टाइन - ४०० ग्राम
(४) मधुमक्खी का मोम (रंग उडाया हुआ) - ४०० ग्राम
(५) ह्वाइट आयल (सुपीरियर क्वालिटी) - ५०० ग्राम
(६) जिंक ऑक्साइड - २५ ग्राम
(७) रोज कम्पाउण्ड(सुगन्ध) - ५० सी०सी०

बनाने की विधि :- किसी साफ बर्तन में 'ह्वाइट आयल' डालकर उसमें जिंक ऑक्साइड घोल लें। उसकी कोई रोढ़ी या फुटकी बगैर घुली रह जाय तो निकाल दें और फिर उसे साफ व महीन कपड़े में से छान लें। अब इसी बर्तन में स्टीरिक एसिड, सफेद वेसलीन, मधुमक्खी का मोम तथा मिनरल टर्पिन्टाइन भी डाल दें और इस सारे मिश्रण को भाप की सहायता से या धीमी आँच पर गरम होने दें, ताकि इसमें पड़े समस्त रचक पिघलकर आपस में अच्छी तरह

तथा समान रूप से घुल-मिल जाये। जब यह मिश्रण एकजान हो जाये तो बर्तन आग से नीचे उतार लें और इसमें पड़े मिश्रण को उस समय तक अच्छी तरह हिलाते-चलाते रहें जब तक कि ठण्डा होकर शहद की तरह गाढ़ा न हो जाय। अन्त में इसमें सुगन्ध-मिलाकर इसे शहद जैसी गाढ़ी अवस्था में ही, आवश्यकतानुसार साइज की शीशियों में पैक कर लें।

नोटः- 'कोल्ड क्रीम' में आप अन्य मन पसन्द सुगन्ध भी मिला सकते हैं। इसके लिए अच्छा सुगन्ध-मिश्रण नीचे दिये गये फार्मूले से भी तैयार किया जा सकता है:-

(१)	एसैन्शियल आयल आफ रोज	-	४ सी० सी०
(१)	चन्दन का तेल (सेंडल आयल)	-	१ सी० सी०
(१)	बैन्जायल एसीटेट	-	१ सी० सी०
(१)	फिनायल इथायल अल्कोहल	-	०.५ सी०सी०

११.४ रंग निखारने वाली क्रीम

सामग्री :-

(१)	स्टीरिक एसिड(ट्रिपिल प्रैस्ड)	-	११८ ग्राम
(१)	लेनोलीन (निर्जलीय)	-	३० ग्राम
(१)	सुहागा (Borax)	-	३० ग्राम
(१)	हाइड्रोजन-पर ऑक्साइड	-	५० सी० सी०
(१)	ग्लिसरीन	-	१०० सी० सी०
(१)	डिस्टिल्ड वाटर	-	७०० सी० सी०
(१)	स्नो कम्पाउण्ड सुगन्ध	-	५ सी०सी०

बनाने की विधि :-

ताम्र चीनी के किसी साफ बर्तन में डिस्टिल्ड वाटर, ग्लिसरीन तथा सुहागा डालकर अच्छी तरह हिलायें-चलायें, ताकि ये तीनों रचक आपस में अच्छी तरह घुल-मिल जाये। अब इस घोल के बर्तन को आग पर रखें और लगभग ८५° सैण्टीग्रेड तापक्रम तक गरम होने दें। इसके साथ ही एक अन्य बर्तन में स्टीरिक एसिड तथा लैनोलीन डालें और इसे भी धीमी आँच पर या भाप की सहायता से इतना गरम करें कि ये दोनों चीजें पिघल कर आपस में अच्छी तरह तथा समान रूप से मिल जायें और इसके मिश्रण का तापक्रम भी

लगभग ८५° सैण्डीग्रेड हो जाय। इसके पश्चात् इसमें पहले बर्तन में तैयार रखा हुआ सुहागा तथा ग्लिसरीन का गरम घोल भी मिला दें तथा सारे मिश्रण को अच्छी तरह हिलायें-चलायें। जब सारा मिश्रण एकजान हो जाय तो बर्तन को आग से नीचे उतार लें ओर इसमें पड़े माल को उस समय तक चलाते या फेंटते रहें जब तक कि यह ठण्डा होकर शहद की तरह गाढ़ा न हो जाय। अन्त में इसमें सुगन्ध मिलाकर क्रीम जैसी अवस्था में ही आवश्यकतानुसार साइज की शीशियों में पैककर लें।

११.५ रंग निखार उबटन

सामग्री :-

(१)	लेनोलीन	-	१०० ग्राम
(२)	सफेद वैसलीन (बी०पी० क्वालिटी)	-	१०० ग्राम
(३)	बिस्मथ सब नाइट्रेट	-	२५ ग्राम
(४)	ग्लिसरीन	-	२५ ग्राम
(५)	जिंक एसीटेट	-	१ ग्राम
(६)	बैन्जियल एसीटेट (सुगन्ध)	-	२ ग्राम

बनाने की विधि:-

लेनोलीन और वैसलीन को एक बर्तन में डालकर धीमी आँच पर गरम करें और पिघला लें।

एक साफ खरल में ग्लिसरीन, जिंक एसीटेट तथा बिस्मथ नाईट्रेट डालकर खरल करें, ताकि ये तीनों रचक आपस में समान रूप से तथा भली-भाँति मिल जायें। फिर इस मिश्रण को उपर्युक्त बर्तन में पड़े वैसलीन तथा लेनोलीन के मिश्रण में मिला लें और घोटकर एक जान कर लें। अन्त में सुगन्ध के लिए 'बैन्जियल एसीटेट' मिलाकर, आवश्यकतानुसार साइज की शीशियों में पैक कर लें।

यह क्रीम चेहरे की त्वचा पर झुर्रियों को दूर करने के लिए गुणकारी है।

नोट :- इसके फार्मूले में बताये गये दो रचक 'जिंक-एसीटेट' और 'बिस्मथ नाइट्रेट' बी०-सी० क्वालिटी वाले प्रयोग में लाने चाहिये।

११.६ बहु उद्देश्यीय क्रीम

बहु उद्देश्यीय क्रीम, देखने में स्नो के समान होती है जो कि वास्तव में 'कोल्ड-क्रीम' तथा 'वैनिशिंग स्नो' का एक सम्मिश्रण है। इसे सभी मौसमों में प्रयुक्त किया जा सकता है और चेहरे की त्वचा के अतिरिक्त इसे हाथों तथा पैरों की त्वचा को भी कोमल तथा कान्तिमय बनाये रखने के लिए प्रयोग में लाया जा सकता है। इस प्रकार की 'आल पर्पज फेस क्रीम' तैयार करने का एक अच्छा फार्मूला यह है :-

(१)	स्टीरिक एसिड ट्रिपिल प्रैस्ड	-	३०० ग्राम
(२)	सफेद वैसलीन	-	५०० ग्राम
(३)	लिक्विड पैराफीन	-	५०० ग्राम
(४)	कास्टिक पोटाश	-	२० ग्राम
(५)	पानी	-	२ लीटर
(६)	सुगन्ध गुलाब या अन्य	-	१० सी०सी०

बनाने की विधि :- भाप से गरम होने वाली केतली या किसी अन्य बर्तन में स्टीरिक एसिड, वैसलीन, तथा लिक्विड पैराफीन की उपरोक्त मात्रा डालकर गरम करें, ताकि ये तीनों रचक पिघलकर आपस में अच्छी तरह घुल-मिल जायें और इनका तापक्रम लगभग ८५° सैण्टीग्रेड तक पहुँच जाय।

एक अन्य बर्तन में पानी तथा कास्टिक पोटाश डालकर इसका घोल तैयार करें और इसे भी ८५° सैण्टीग्रेड तक गरम होने दें। जब इसका तापक्रम ८५° सेन्टीग्रेड तक पहुँच जाय तो इसे पहले बर्तन में पड़े स्टीरिक एसिड, वैसलीन तथा लिक्विड पैराफीन के पिघले हुए गरम मिश्रण में धीरे-धीरे डालते जायें और चलाते जायें। इस प्रकार जब इसमें कास्टिक पोटाश का पूरा घोल मिला चुकें और यह मिश्रण एकजान हो चुके तो इसे बर्तन के नीचे की आग बुझा दें और उसमें पड़े मिश्रण को इतनी देर तक बराबर चलाते रहें, जब तक कि वह क्रीम जैसा गाढ़ा न हो जाये। अन्त में इसमें सुगन्ध मिलाकर आवश्यकतानुसार साइज की शीशियों इत्यादि में पैक कर लें।

नोट :- फेस-क्रीमें तैयार करते समय इन्हें सुगन्धित बनाने के लिए अपनी पसन्द के या विशेष प्रकार के सुगन्ध मिश्रण प्रयुक्त कर सकते हैं। यह सुगन्ध जितनी मोहक तथा टिकाऊ होगी ग्राहक उसे उतना ही अधिक पसन्द करेंगे।

११.७ रंग निखारक उबटन

सामग्री :-

(१)	हल्दी बारीक पिसी हुई	–	५० ग्राम
(२)	केसर	–	२ ग्राम
(३)	बेसन	–	५० ग्राम

बनाने की विधि :-

तीनों रचक एक जगह भली भाँति मिला लें। उबटन तैयार है। इसे आवश्यकतानुसार साइज के पोलीथीन पैकिटों या शीशियों में पैक कर लें और उनके ऊपर इस उबटन को 'प्रयोग में लाने की विधि' की जानकारी भी अंकित कर दें।

प्रयोग :- जब यह उबटन प्रयोग में लाना हो तो इसकी आवश्यकतानुसार मात्रा किसी प्याले इत्यादि में निकालकर, उसमें इतनी मात्रा में सरसों का तेल भी मिला दें जिससे कि यह उबटन गाढ़े पेस्ट या गुँथे हुए आटे जैसी शक्ल में हो जाये। इसके बाद इसे चेहरे व त्वचा पर रगड़–रगड़कर मलें ऐसा करने से मैल की बत्तियाँ–सी उतरेंगी और चेहरे व त्वचा का रंग निखरने लगेगा।

११.८ फेस पाउडर

एक उच्च स्तरीय फेस पाउडर, नीचे दिये गये फार्मूले से तैयार किया जा सकता है:-

(१)	कैल्शियम कार्बोनेट हल्का वाला	–	१०० ग्राम
(१)	केओलीन	–	१५० ग्राम
(१)	जिंक ऑक्साइड	–	१५० ग्राम
(१)	जिंक स्टीरेट	–	५० ग्राम
(१)	मैग्नेशियम कार्बोनेट	–	५० ग्राम
(१)	टैल्क	–	५०० ग्राम
(१)	सुगन्ध	–	आवश्यकतानुसार

बनाने की विधि :-

फार्मूले में बताये गये सारे रचक सुगन्ध के अतिरिक्त बहुत महीन पिसे हुए लें या इन्हें अपने यहां अत्यन्त महीन पाउडर के रूप में पीस लें। अच्छा हो कि इन पाउडरों के मिश्रण को ५०० मैश वाली छलनी में से छान लें, ताकि इसमें कोई फुटकी या रोढ़ी न रहने पाये।

अब सुगन्ध को किसी 'स्प्रे' में भरकर इन पाउडरों के मिश्रण पर फुहारों के रूप में छिड़कें और इस समय पाडर मिश्रण को अच्छी तरह लौट-पौट करते रहें, ताकि सुगन्ध सारे पाउडर मिश्रण में अच्छी तरह तथा एक समान रूप से मिल सके। इसे आवश्यकतानुसार साइज के आकर्षक डिब्बों में पैक कर लें। पैक करते समय प्रत्येक डिब्बे में एक-एक पफ भी रख देना चाहिए, जिससे पाउडर को चेहरे की त्वचा पर लगाने में सुविधा रह सके। पैकिंग जितना आकर्षक होगा और पाउडर की सुगन्ध जितनी मोहक तथा टिकाऊ होगी, ग्राहक उसे उतना ही अधिक पसन्द करते हैं।

नोट :-

(i) पाउडर मिश्रण में सुगन्ध मिश्रण मिलाते समय फुटकी सी बन जाती हैं - उन्हें छानकर अलग कर लेना चाहिए और फिर ग्राइण्डिंग मशीन या पल्वराइजिंग-मशीन की सहायता से महीन पाउडर के रूप में परिवर्तित करके समस्त पाउडर मिश्रण में मिला लेना चाहिए।

(ii) अगर अधिक हल्के वजन वाला तथा देर तक त्वचा पर टिक सकने वाला 'फेस पाउडर' बनाना हो तो इसके फार्मूले में 'केओलीन' की मात्रा कम करके 'कार्बोनेट्स' की मात्रा कुछ बढ़ा लेनी चाहिए।

१२ . अन्य उत्पाद

१२.१ स्वादिष्ट बुकनु पाउडर

सामग्री :-			
(१)	सोंठ - गाँठ वाली	-	१ किलो
(२)	हल्दी - गाँठवाली	-	१ किलो
(३)	पीपर	-	१२५ ग्राम
(४)	हींग	-	१० ग्राम
(५)	अजवायन	-	२५० ग्राम
(६)	बड़ी हरड़	-	२५० ग्राम
(७)	छोटी हरड़	-	१२५ ग्राम
(८)	काला नमक	-	१.५ कि०ग्राम
(९)	सेंधा नमक	-	५०० ग्राम
(१०)	जीरा	-	१०० ग्राम
(११)	सरसों का तेल	-	१ किलो

बनाने की विधि :-

उपरोक्त समस्त सामग्री को अलग-अलग साफ कर धूप में अच्छी तरह सुखा लें।

* सोंठ को अच्छी तरह इमाम दस्ते में कूट कर महीन चलनी से छान लें।
* कढ़ाई में सरसों का तेल गर्म करें, हल्दी को उस में चटकने की स्थिति तक तल कर निकाल लें।
* बड़ी हरड़, छोटी हरड़, पीपर को भी गरम तेल में तल कर निकाल लें।
* अजवायन एवं हींग को थोड़ा तेल डाल कर भून लें तथा जीरा को बिना तेल के भून लें।
* उपरोक्त सभी सामग्री को अलग-अलग अच्छी तरह कूट-पीस कर पाउड़र के रूप में तैयार कर बारीक छलनी में छान लें।
* सभी पाउडर्स को परात या अन्य किसी चौड़े बर्तन में डाल कर अच्छी तरह मिक्स कर एक रूप कर लें। फिर उसमें नमक अच्छी तरह मिला कर इच्छानुसार वजन के (सामान्यत: ५०-१०० ग्राम) पैक बनाकर सील्ड कर लें ताकि नमक नमी न सोख सकें।

उपयोग :-

* कब्ज, गैस एसीडिटी में लाभदायक होने के साथ-साथ भोजन को स्वादिष्ट बनाता है।
* सब्जी, दाल न होने के स्थिति में रोटी, परांठा, चावल को इसके सहारे खाया जा सकता है। दही, सब्जी, दाल आदि को इसके प्रयोग से अधिक स्वादिष्ट बनाया जा सकता है।

नोट :-तेल की समस्त १ किलो मात्रा इस्तेमाल नहीं होती है। बचे हुए तेल को पुनः इस्तेमाल किया जा सकता है।

१२.२ हर्बल कॉफी

सामग्री :-(१)	चरौंटा (चक्रमर्द) बीज	-	१ किलो
(२)	सोंठ	-	५० ग्राम
(३)	छोटी इलायची	-	१० ग्राम
(४)	काली मिर्च	-	१० ग्राम
(५)	जायफल	-	३ नग

उपकरण :-

(१) स्टोव (२) कढ़ाई (३) खलबट्टा या ऊखल (४) चलनी

बनाने की विधि :-

(१) चरौंटा बीज को कढ़ाई में धीमी आग में अच्छी तरह तब तक भूनें जब तक उसका रंग बदल कर भूरा (ब्राउन) हो जाय। भूनते समय उसे चलाते रहें, ताकि सारी सामग्री समान रूप से भुने।

(२) सोंठ, इलायची, कालीमिर्च को अच्छी तरह धूप में सुखा लें अथवा आग पर हल्की सिकाई कर लें ताकि पिसने में सुविधा हो।

(३) फिर सभी की अलग बारीक पिसाई कर आटा छानने वाली चलनी से छान लें तथा अच्छी तरह मिक्स कर लें।

(४) इच्छानुसार वजन में पैकिंग करें।

उपयोग विधि :-

अपने स्वादानुसार मात्रा में (सामान्यतः १ चम्मच प्रति कप पानी) पानी में उबालें। उसमें आवश्यकतानुसार दूध व चीनी डालकर एक उबाल और दें। कफ खाँसी तथा साधारण बुखार में लाभकारी है।

१२.३ च्यवनप्राश बनाना

सामग्री :-

(१)	हरा पक्का आँवला	-	१ किलो
(२)	जड़ी-बूटियों का जौकूट पाउडर	-	३०० ग्राम (यदि बाजार से बना पाउडर लाते हैं तो उसमें २० ग्राम अश्वगंधा व २० ग्राम शतावर मिला लें)
(३)	देशी घी	-	१०० ग्राम (या ५० ग्राम घी+५० ग्राम तिल का तेल)
(४)	चीनी	-	१.५ किलो
(५)	शहद	-	१०० से १५० ग्राम

(६) निम्न सामान का पाउडर -

निम्न सामान को उनके सामने अंकित मात्रा में धूप में सुखाकर अलग-अलग मिक्सी या सिलबट्टे से बारीक पीस कपड़े से छानकर पाउडर तैयार करें।

(१) वंश लोचन - १५ ग्राम
(२) छोटी पिप्पली - १२ ग्राम
(३) लौंग - १० ग्राम
(४) तेजपत्र - ६ ग्राम
(५) दालचीनी - ६ ग्राम
(६) नागकेशर - ६ ग्राम
(७) इलायची बीज - ६ ग्राम

नोट :- वंशलोचन शुद्ध न मिलने के कारण उतनी ही मात्रा में प्रवाल, श्रृंगमुक्ता शुद्धि को ५-५ ग्राम मिलाकर डालें।

च्यवनप्राश की जड़ी-बूटियाँ - जिनका जौ कूट पाउडर बनाया जाता है
(प्रति किलो आँवले पर - ७ ग्राम)

१. बेल छाल, २. अग्नि मंथ (अछाल), ३. श्योनाक, ४. गम्भारी छाल, ५. पाढ़ल छाल, ६. शालपर्णी, ७. प्रष्ठिपर्णी, ८. मुंगपर्णी, ९. माषपर्णी, १०. गोखरू पंचांग, ११. छोटी कटैली, १२. बड़ी कटैली, १३. बला मूलं, १४. पिप्पली मूल, १५. काकड़ासिंगी, १६. भुई आँवला, १७. मुनक्का, १८. पुष्कर मूल, १९. अगर, २०. बड़ी हरड़, २१. लाल चंदन, २२. नीलकमल, २३. विदारी कंद, २४. अड़ूसा मूल, २५. काकोली, २६. छीर काकोली, २७. ऋद्धि, २८. सिद्धि, २९. जीवक, ३०. ऋषभक, ३१. मेदा, ३२. महामेदा, ३३. कचूर, ३४. नागरमोथा, ३५. पुनर्नवा, ३६. बड़ी इलायची, ३७. गिलोय, ३८. काक नासिका।

इन जड़ी-बूटियों को जौ के बराबर बारीक पीस लें या (मार्केट से लें या हरिद्वार से योगी फार्मेसी से च्यवनप्राश की जड़ी-बूटियों का पाउडर के नाम से प्राप्त करें)। अगर जड़ी-बूटियाँ उपलब्ध न हों, तो ४० ग्राम अश्वगंधा, ४० ग्राम शतावर, ४० ग्राम प्रज्ञापेय लेकर च्यवनप्राश की जड़ी-बूटियों की जगह इनका क्वाथ बनाकर भी पौष्टिक प्राश बनाया जा सकता है।

नोट :- २५ से ३२ तक की जड़ी-बूटियाँ अगर उपलब्ध नहीं हैं, तब उनकी जगह अश्वगंधा, शतावर, विदारी कंद, बराही कंद का उपयोग उतनी ही मात्रा में कर लें।

बनाने की विधि :-

(१) जौ कूट पाउडर को एक किलो पानी में २४ घण्टे पहले भिगो दें।

(२) एक किलो हरा आँवला और आधा किलो पानी को कूकर में रखकर ३ सीटी देवें। फिर कूकर १५ मिनट पश्चात् खोलें।

(३) आँवला कूकर से निकालते जाएँ एवं दबाकर गुठली अलग कर साथ-साथ चलनी में घिसते जाएँ (हल्के गर्म आँवले जल्दी घिस जाते हैं)। कूकर के जल को स्टील के बर्तन में रखें, फेंकें नहीं। पके आँवले का पानी ही मिलाएँ कच्चे आँवले का जल कड़वाहट लाता है।

(४) आँवले की पिट्ठी को स्टील की चलनी या कद्दूकस के चिकने वाले हिस्से या सूत के कपड़े में घिसें जिससे रेशे अलग हो जाएँ। यहाँ उद्देश्य रेशे अलग करना है।

(५) अगर रेशे न निकाल सकें तो मिक्सी में डालकर पेस्ट बना लें फिर नंबर ६ के अनुसार आगे बढ़ें।

(६) रेशे निकले आँवले की पिट्ठी को बतलाए अनुसार घी या तिल तेल+घी में मंदी आँच (स्विम) में तब तक तलें, जब तक आँवले की पिट्ठी घी या तेल लगभग पूरा न छोड़ दें। भोजन पकाते वक्त जब इसे बनाएँ तब समय-समय पर चलाते रहें। समय अभाव पर इसे बीच में रोक दें एवं पुनः समय मिलने पर पिट्ठी बना लें। ज्यादा पिट्ठी बन जाय तो तौलकर प्लास्टिक के डब्बे में रख दें, यह एक वर्ष तक रखी जा सकती है।

(७) कूकर खाली करते ही च्यवनप्राश पाउडर को जो २४ घण्टे पहले एक किलो पानी में फूल रहा है एवं आँवले का निकला पानी मिलाकर धीमी आग पर दो घण्टे तक उबलने दें (यहाँ उद्देश्य क्वाथ को धीमे-धीमे उबालना है, सीटी अवश्य लगी होनी चाहिए। जितना स्विम में रहेगा उतना ही अच्छा है)।

(८) क्वाथ को ठण्डा होने पर छानकर रख दें।

(९) छने पानी को लगभग १२ घण्टे रख दें, जिससे कीट नीचे बैठ जाए, छने पानी के साथ कीट नहीं जाने पाए, क्योंकि कीट कड़वाहट ला देती है।

(१०) छना पानी+१५०० ग्राम शक्कर लेकर थोड़ी देर उबालें, बीच में उबले दूध के हल्के छींटे मार लें जिससे मैल ऊपर आ जाय फिर मैल अलग कर दें।

(११) रखे रहने के कारण भूँजी पिट्ठी में अगर काले रंग की कड़ी पपड़ी पड़ गई है तो पपड़ी को अलग कर मसलकर पिट्ठी के समान चिकना कर पिट्ठी में मिला लें। पिट्ठी को प्रारम्भ से ढककर रखें। जब चासनी ३ तार की तैयार हो जाय तब भूँने आँवले की पिट्ठी को चासनी में डाल लें एवं बर्तन को चूल्हे से अलग कर खूब घोंटें। या पिट्ठी को अलग बर्तन में लेकर उसमें ३ तार वाली चासनी डालकर पेस्ट बना लें फिर पेस्ट को चासनी में डालकर एक रस कर लें।

(१२) जब गुनगुना (हल्का गरम) हो तब ६ से १२ तक का पाउडर थोड़ा-थोड़ा डालकर घुटाई करें।

(१३) जब लगभग ठण्डा हो जाय तब शहद डालकर पूरी तरह मिला लें।

(१४) २४ घण्टे तक ठण्डा होने हेतु रखें। लगभग ढाई किलो च्यवनप्राश तैयार है।

(१५) अगर ज्यादा आँवले का बनाना है तो तदानुपात में अन्य सामग्री भी बढ़ा लें, आँवले का बनाना है तो सामग्री में ३ से गुणा कर जितनी बैठे उतनी सामग्री लेना है, पर चाशनी ३ तार की ही होगी।

(१६) च्यवनप्राश ज्यादा गाढ़ा या पतला (नरम) करना है तो चाशनी को क्रमशः थोड़ी गाढ़ी या पतली कर दें। अगर ज्यादा कड़ा हो गया हो तो ३ चम्मच घी+२० चम्मच पानी मिलाकर गर्म कर लें, पानी खौलते ही गाढ़ा च्यवनप्राश उसमें डाल दें। एकसार होते ही उतारकर ठण्डा कर लें। विशेष बना रहे हों तो वंशलोचन की जगह कुछ न डालें।

नोट :- (१) अगर घी १२५ ग्राम लेंगे तो और भी उत्तम होगा।

(२) रेशे न निकले च्यवनप्राश को ३ माह में उपयोग कर लेना चाहिए।

(३) जब हरा आँवला या पिट्ठी न हो तो सूखे आँवले के पाउडर से च्यवनप्राश बना लें।

विधि - १०० ग्राम आँवला के पाउडर को जो एक किलो हरे आँवले के समान है, को गीले आटे के समान गूँथ लें और इसे १२ घण्टे रखा रहने दें। फिर

इसमें ३० ग्राम घी डालकर मंदी आँच में भूँनें (तलें), जब पिट्ठी के समान हो जाय और लगभग पूरा घी छोड़ दे, उतार लें, पिट्ठी तैयार है।

(४) विशेष बनाने हेतु ढाई किलो च्यवनप्राश में केशर-३ ग्राम, मकरध्वज-४ ग्राम, चाँदी वर्क - १० पत्ते, शुक्ति भस्म - १२ ग्राम, प्रवाल भस्म - १२ ग्राम, अभ्रक - १५ ग्राम, शृंग भस्म - १५ ग्राम। भस्मों, केशर, मकरध्वज को आयु एवं आर्थिक परिस्थितियों के अनुसार कम भी कर सकते हैं।

केशर एवं मकरध्वज अलग-अलग बारीक घोंटकर, फिर भस्म में मिलाकर पुनः घुटाई करें। फिर ५० ग्राम शहद को सभी में मिलाएँ इसके पश्चात् च्यवनप्राश में थोड़ा-थोड़ा डालकर मिलावें, १ दिन बर्तन में खुला रखें फिर डिब्बे में बंद रखें।

पाउडर च्यवनप्राश बनाने की विधि :-

३८ जड़ी-बूटियों के क्वाथ (काढ़ा) में चीनी डालकर पानी सूख जाने तक उबालें और क्वाथ का बूरा (पाउडर) बना लें। पिट्ठी गर्म करके घी निकालकर अलग कर लें फिर पिट्ठी को थोड़ी-थोड़ी हाथ से मलकर बूरा में मिलाएँ। ६ से १२ तक के पाउडर मिला दें। रस भस्म डालना है तो क्वाथ बनाते वक्त ही डाल दें।

च्यवनप्राश के लाभ -

(१) भूख बढ़ाता है।

(२) खाँसी, श्वाँस, वात-पित्त रोगनाशक।

(३) शुक्र एवं मूत्र दोष हरने वाला।

(४) बुद्धि एवं स्मरण-शक्तिवर्द्धक।

(५) प्रसन्नता, वर्ण एवं कान्तिवर्द्धक।

(६) विटामिन-सी के अधिकता के कारण जीवनीशक्ति, स्फूर्ति एवं प्रसन्नता बढ़ती है।

(७) वृद्धावस्था में नौजवानों सी स्फूर्ति एवं प्रसन्नता देने वाला।

सेवन विधि :-

एक चम्मच प्रातः ७.०० बजे एवं एक चम्मच सायं ४.०० बजे दूध के साथ।

नोट :- बूरा बनाते वक्त घी एवं खटाई बिल्कुल न पड़े अन्यथा बूरा नहीं बनेगा। इसलिए क्वाथ में आँवले का पानी न डालें।

१२.४ छुहारा पाक बनाना (छुहारे की मिठाई)

सामग्री :-			
(१)	गुठली निकला छुहारा	-	१०० ग्राम
(२)	शक्कर	-	४०० ग्राम
(३)	दूध	-	१ किलो
(४)	घी	-	१०० ग्राम
(५)	पीपल (पिप्पली)	-	६ ग्राम
(६)	सफेद मूसली	-	३ ग्राम
(७)	काली मूसली	-	३ ग्राम
(८)	बला मूल या बीज	-	३ ग्राम
(९)	जायफल	-	३ ग्राम
(१०)	तेजपत्र	-	३ ग्राम
(११)	जावित्री	-	३ ग्राम
(१२)	लौंग	-	३ ग्राम
(१३)	पिस्ता	-	३ से १० ग्राम तक
(१४)	बादाम	-	३ से १० ग्राम तक
(१५)	चिरौंजी	-	३ से १० ग्राम तक
(१६)	अखरोट गिरी	-	३ से १० ग्राम तक
(१७)	काजू	-	३ से १० ग्राम तक

बनाने की विधि :- (१) छुहारों को सर्वप्रथम पानी से साफकर लें एवं उनके ऊपर की टोपी (जहाँ फल पेड़ से जुड़ता है) तथा बीच की गुठली को निकाल दें।

(२) दूध खोवा बनाने वाला लेवें, पहले उसे उबालकर हल्का ठण्डा कर लें, फिर उसमें साफ किए छुहारे डालें। (छुहारे १२ से २४ घण्टे तक फूलने हेतु पड़ा रहने दें) अगर दूध खराब होने का डर हो तो बीच-बीच में उबाल दें।

(३) ६ से लेकर १२ तक की चीजों को मिक्सी या सिलबट्टा में पीसकर कपड़े से छानकर पाउडर तैयार कर लें।

(४) ड्राईफ्रूट (मेवा) को मिक्सी में डालकर या सिल में पीसकर चिरौंजी के बराबर टुकड़े कर लें। ड्राईफ्रूट (मेवा) की और किस्में बढ़ा सकते हैं।

(५) दूध में फूले छुहारों को मिक्सी या सिल में पीसकर पेस्ट (चटनी) बना लें।

(६) पिसे छुहारा मिला दूध+पीपल को कढ़ाई या किसी बर्तन में औटा कर खोवा बना लें।

(७) खोवा तैयार होते ही साथ–साथ उसमें ६० ग्राम के लगभग घी डालकर घी छोड़ने तक खोवा को तलें। लाल रवेदार मावा (खोवा) तैयार हो जाएगा।

(८) १५० ग्राम पानी में ४०० ग्राम शक्कर डालकर ३ तार की चासनी आने पर भूना खोवा डाल दें एवं जड़ी–बूटियों का तैयार पाउडर भी डाल दें।

(९) थोड़े समय पश्चात् उसमें टुकड़े किए हुए ड्राईफ्रूट (मेवा) डाल दें।

(१०) जब मिठाई जमने की स्थिति में आए तब बचा घी डालकर खूब चलाएँ।

(११) मिठाई जमने की स्थिति से थोड़ा और कड़ा होने पर उतार लें।

(१२) एक थाली में घी लगाकर जमा दें। १५ मिनट बाद चाकू से लाईन खींच दें एवं ३० मिनट बाद पीस–काटकर अलग–अलग कर रख दें।

नोट :- (१) ध्यान रखें मिठाई जमने की स्थिति से काफी कड़ा होने पर ही उतारें क्योंकि इसमें घी ज्यादा होता है। इसलिए जमने में कठिनाई होती है तथा इसमें घी सोखने वाली कोई चीज नहीं होती।

(२) यदि चाहें तो और किस्म के ड्राईफ्रूट (मेवा) उसी मात्रा में मिला सकते हैं।

(३) जो जड़ी–बूटी सरलता से उपलब्ध न हों, उसे न डालें।

विशेष बनाने हेतु

इसमें केशर १ ग्राम से लेकर ३ ग्राम तक, लौह भस्म ३ ग्राम, अभ्रक ३ ग्राम, वंग भस्म ३ ग्राम मिला सकते हैं। ये चीजें ड्राईफ्रूट (मेवा) के साथ–साथ डालें।

उपयोग :-यह निम्न रोगों को दूर करता है – खून की कमी, रजो दोष, धातु क्षीणता, कमजोरी आदि में। मात्रा १० से २० ग्राम तक।

सूचना :- (१) भस्में मान्य कम्पनियों की ही लेवें।

(२) यह शीतऋतु में ज्यादा उपयोगी है।

(३) केशर, भस्में एवं जड़ी–बूटियाँ ५ से लकर १२ तक की छोड़कर भी मिठाई बनायी जा सकती है, जो हमेशा उपयोग की जा सकती है। यह बहुत ही पौष्टिक टॉनिक है।

१२.५ अश्वगंधा पाक बनाना

उपयोग :- धातु क्षीणता, कमजोरी, खून की कमी, रजो दोष एवं बुढ़ापे में आने वाले रोगों को दूर करता है।

सामग्री :-

(१) अश्वगंधा	- ५० ग्राम	(२) दूध	- ७५० ग्राम
(३) शक्कर	- ७५० ग्राम	(४) दालचीनी	- २ ग्राम
(५) तेजपत्र	- २ ग्राम	(६) नागकेशर	- २ ग्राम
(७) इलायची	- ५ ग्राम	(८) जायफल	- १ ग्राम
(९) गोक्षरू बीज	- १ ग्राम	(१०) जावित्री	- २ ग्राम
(११) वंशलोचन	- २ ग्राम	(१२) जटामासी	- १ ग्राम
(१३) पीपलामूल	- १ ग्राम	(१४) लौंग	- २ ग्राम
(१५) कत्था	- १ ग्राम	(१६) सिंघाड़ा गिरि या आटा	- १ ग्राम
(१७) कौंच गिरि	- २ से १०ग्रा.	(१८) अखरोट	- २ से १० ग्राम
(१९) पिस्ता	- २ से १० ग्रा.	(२०) काजू	- २ से १० ग्रा.
(२१) बादाम	- २ से १० ग्रा.	(२२) चिरौंजी	- २ से १० ग्रा.

बनाने की विधि :-

(१) सर्वप्रथम दूध लेकर उबालकर गुनगुना रहने पर उसमें कपड़े से छना अश्वगंधा घोल दें।

(२) ४ से लेकर १७ तक की औषधियों को बारीक पाउडर कर कपड़छन कर लें।

(३) दूसरे दिन अश्वगंधा घुले दूंध का मंदी आँच में खोवा तैयार करें। (ध्यान रहे खोवा तैयार होने के बाद काफी मात्रा में घी छोड़ देगा।)

(४) घी छोड़े खोवे में २५ ग्राम घी डालकर और भूनें, जिससे दानेदार खोवा तैयार हो जाएगा।

(५) ७५० ग्राम शक्कर में २०० ग्राम पानी डालकर चासनी तैयार करें।

(६) ३ तार की चासनी आने पर उसमें खोवा डाल दें एवं आँच बिल्कुल धीमी कर दें तथा खोवा को खूब घोटें, जिससे खोवे की गुठली टूट जाय।

(७) जब गुठली टूट जाय तब उसमें ४ से १७ तक की औषधियों को डालकर मिला दें।

(८) १८ से २२ तक के ड्राईफ्रूट के टुकड़े कर लें एवं इन्हें भी चासनी में मिला दें।

(९) चासनी को क्रमशः कड़ी करते जाएँ और यह जब चम्मच में इकट्ठी होने लगे एवं चम्मच में चिपके नहीं याने लड्डू सा बनने लगे तब इसमें ५० ग्राम गरम घी डाल दें एवं उतार लें। एक थाली में घी लगाकर रखें।

(१०) पाक को उतारते ही थाली में डालकर तेजी से थाली में फैलाएँ (अगर जरा भी देर करेंगे तो जम जाएगा।)

(११) ५ मिनट बाद इसमें लाइन खींच दें, फिर १५ मिनट बाद चाकू से पीस काट दें।

विशेष बनाने हेतु

(१) केशर	– २ ग्राम
(२) अभ्रक भस्म	– २ ग्राम
(३) बंग भस्म	– २ ग्राम
(४) लौह भस्म	– २ ग्राम
(५) प्रवाल भस्म	– २ ग्राम

पहले केशर को बारीक करें फिर क्रमशः भस्म मिलाते जाएँ और घोटते जाएँ। जब सभी मिल जाय तब इसे ४ से १७ तक की औषधियों की पाउडर में मिला लें। फिर सभी को मिलाकर चासनी में डालें।

सूचना :-

(१) रस भस्में अच्छी कम्पनियों की ही लेवें।

(२) इसे खाने के बाद हल्का सा कड़वापन लगता है अतः इसके ऊपर दूध पीना चाहिए।

१२.६ गुलकंद

उपयोग :-

पेट एवं शरीर की जलन में, मस्तिष्क उत्तेजना एवं कब्ज दूर करना, मासिक धर्म की अधिक रक्त जाने पर एवं हाथ पैर, तलवों व आँख की जलन को कम करता है।

सामग्री :-

(१) गुलाब के फूल - २५० ग्राम

(२) शक्कर - १/२ किलो (गुलाब के फूल से शक्कर दूनी मात्रा में ली जाती है।)

बनाने की विधि :-

(१) गुलाब के फूलों से पंखुड़ियाँ अलग कर लेवें एवं साफ कर लें।

(२) गुलाब की पंखुड़ियों में शक्कर लगा-लगाकर बर्तन में रखते जाएँ। जब बर्तन भर जाय तब ढक्कन लगाकर ऊपर से कपड़ा बाँध कर धूप में रख दें।

या

बर्तन में पहले एक तह (लेयर) शक्कर की बिछा दें, फिर उसके ऊपर एक तह गुलाब की पंखुड़ियों की, फिर उसके ऊपर शक्कर की एक तह बिछा दें। इस प्रकार करते-करते बर्तन के मुँह तक पहुँच जाएँ। सबसे ऊपर शक्कर की तह जरूरी है। फिर बर्तन का मुँह बंद कर कपड़े से मुँह बाँधकर धूप में रख दें। २ माह में गुलकंद तैयार है।

(३) जल्दी तैयार करना है, तब गीली मिट्टी लेकर बर्तन को मिट्टी से ढक देते हैं। सूखने पर गोबर से लीप देते हैं एवं धूप में ही रखा रहने देते हैं। एक माह में गुलकंद तैयार हो जाता है।

विशेष बनाने हेतु :-

एक किलो गुलकंद में १५ ग्राम प्रवाह पिष्टी मिला देने पर विशेष लाभकारी हो जाता है।

१२.७ सरस्वती पंचक

(परम पूज्य गुरुदेव पं० श्रीराम शर्मा आचार्य जी द्वारा प्रतिपादित)

उपयोग :-

(१) बुद्धिवर्धक, प्रतिभा संवर्धक।

(२) सिर दर्द, तनाव, उदासी, उत्तेजना, पागलपन, अनिद्रा, हिस्टीरिया आदि मस्तिष्क संबंधी रोगों पर लाभकारी।

(३) हृदय की धड़कन को सामान्य बनाता है।

सामग्री :-

(१) ब्राह्मी

(२) शंखपुष्पी

(३) गोरखमुण्डी

(४) मीठी बच

(५) शतावर

बनाने की विधि :-

सभी औषधियाँ समान मात्रा में लेकर खरल अथवा इमामदस्ता में पाउडर बनाएँ।

मात्रा :-

* बच्चों को आधा-आधा ग्राम सुबह शाम।
* बड़ों को २-२ ग्राम सुबह शाम।
* दूध के साथ सेवन करें।

टिप्पणी :-

च्यवन प्राश, छुआरा पाक, अश्वगंधा पाक, सरस्वती पंचक भी औषधियाँ हैं, मिठाई नहीं हैं। अतः चिकित्सक की सलाह से उचित मात्रा में ही लिया जाए। स्वादिष्ट होने के कारण लोग सामान्यतः अधिक खा जाते हैं जो नुकसानदायक हो सकता है।

१२.८ वैसलीन बनाना

सामग्री :-

(१) पेट्रोलियम जैली (पैराफिन)	-	१ किलो
(२) रंग (तेल में घुलने वाला)	-	५ ग्राम
(३) सेंट	-	५ ग्राम

बनाने की विधि :-

(१) पेट्रोलियम जैली को किसी भी स्टील अथवा काँच के बर्तन में रखकर धीमी आँच में हल्का सा गर्म कर लें, ताकि पिघल जाय।

(२) इच्छानुसार रंग डालकर घोल दें।

(३) अंत में सेंट डालकर इच्छानुसार पैकिंग कर लें।

सावधानी :-

बाजार में कई ग्रेड की पैट्रोलियम जैली आती है। ऐसी जैली न लेवें जिसमें मिट्टी तेल या पेट्रोल की महक आ रही हो।

१२.९ बर्तन साफ करने का विम पाउडर

सामग्री :-

(१)	ट्राइ सोडियम फास्फेट	-	३० ग्राम
(२)	टेट्रा-सोडियम पायरो फास्फेट (Tetra-sodium pyrophosphate)	-	६० ग्राम
(३)	सुहागा (Borax)	-	१० ग्राम

बनाने की विधि :-

तीनों चीजें महीन पाउडर के रूप में लें और इन्हें एक जगह मिलाकर छान लें और आवश्यकतानुसार साइज के पैकिटों में पैक कर लें।

१२.१० फर्श चमकाने वाली 'फ्लोर-पालिश'

सामग्री :-

(१)	कार्नोबा मोम	–	१५ ग्राम
(२)	पैराफीन मोम	–	६० ग्राम
(३)	मधुमक्खी का मोम (रंग उड़ाया हुआ)	–	२० ग्राम
(४)	तारपीन का तेल	–	२० ग्राम
(५)	पाइन आयल	–	२ सी०सी०

बनाने की विधि :- एक साफ बर्तन में प्रथम तीनों पदार्थ (मोम) डालकर धीमी आँच पर पिघला लें। जब यह तीनों पिघलकर अच्छी तरह मिल चुकें तो बर्तन आग से नीचे उतार लें और दूर ले जाकर इनके पिघले हुए मिश्रण में तारपीन का तेल तथा सुगन्ध के लिए 'पाइन आयल' भी मिलाकर एकजान कर लें और शहद जैसी गाढ़ी अवस्था में आवश्यकतानुसार साइज की डिबियों में पैक कर लें। इस फ्लोर पालिश को फर्श पर लगाकर रगड़ने से, फर्श चमकने लगता है। 'मार्बल चिप्स' के फर्श को चमकाने के लिए विशेष उपयोगी है।

१२.११ मैटल पालिश पाउडर

सामग्री :-

(१)	ट्रिपौली पाउडर	–	२५ ग्राम
(२)	बैन्टोनाइट मिट्टी	–	७५ ग्राम
(३)	टार्टरिक एसिड	–	१० ग्राम

बनाने की विधि :- उपरोक्त तीनों चीजें महीन पाउडर के रूप में पीस लें और इनके मिश्रित पाउडर को अच्छी तरह लौट-पौट करके दो-तीन बार छलनी में से छान लें, ताकि इसमें मिले तीनों 'रचक' परस्पर अधिक अच्छी तरह तथा समान रूप से मिल जाये। मैटल पालिश पाउडर तैयार है। इसे आवश्यकतानुसार साइज के डिब्बों या शीशियों में पैक कर लें।

प्रयोग विधि :- पीतल, ताँबा या चाँदी इत्यादि धातु से बने जिस सामान की सतह को चमकाना हो उस जगह इस पाउडर को किसी गीले कपड़े की सहायता से लगाकर रगड़ें। कुछ ही देर में उस सतह पर लगी मैल या जंग इत्यादि के धब्बे इस पाउडर के प्रभाव से दूर हो जायेंगे और वह सतह चमकने लगेगी।

१२.१२ फर्नीचर की दरारें आदि बन्द करने वाली 'पोटीन'

लकड़ी के सामान या फर्नीचर में सामान्यतः कालान्तर में दरारें पड़ जाती हैं। इन दरारों को बन्द करने के लिए नीचे दिये गये फार्मूले से तैयार की गई 'पोटीन' को सफलतापूर्वक काम में लाया जा सकता है। इससे दीवाल के छेद या छोटे गड्ढ़े अथवा दरार बन्द करने का भी काम लिया जा सकता है।

सामग्री :-

(१)	प्लास्टर आफ पैरिस	–	५० ग्राम
(२)	सरेस (पाउडर)	–	१० ग्राम

बनाने की विधि :- दोनों चीजें अच्छी तरह एक जगह मिला लें। इसे टिन के डिब्बों में पैक कर उस पर प्रयोग विधि का लेविल चिपका दें।

प्रयोग विधि :- आवश्यकता के अनुसार यह पाउडर लेकर इसमें इतना पानी मिलाएँ जिससे कि यह मिश्रण गुँथे हुए आटे की तरह हो जाय। फिर इसे दरार या छेद अथवा गड्ढ़ों में भरकर ऊपर की सतह एकसार कर लें, फालतू पोटीन अलग कर दें।

चेतावनी :- 'प्लास्टर आफ पैरिस' नमी के प्रभाव से जमकर पत्थर की तरह हो जाता है। अतः इस पाउडर को नमी से बचाकर रखना चाहिए और एक बार में केवल उतना ही पाउडर गूँथना चाहिए जो उस समय काम आ जाय। अगर अधिक पाउडर में पानी मिलाया गया तो बचा हुआ मसाला फिर बेकार हो जाता है।

नोट :- यदि इस 'पोटीन' को रंगीन बनाना चाहें, तो इसमें अपनी आवश्यकतानुसार खनिज रंग भी उचित मात्रा में मिला सकते हैं।

१२.१३ लकड़ी के सामान के लिए स्पिरिट वार्निश

सामग्री :-

(१)	मैथिलेटेड स्पिरिट	–	२५० ग्राम
(२)	चमड़ा लाख	–	२०० ग्राम
(३)	बुडनैप्था	–	१०० ग्राम
(४)	लोबान	–	५० ग्राम

बनाने की विधि :- टीन की किसी कनस्तरी या साफ बोतल में सारी चीजें एक जगह डालकर अच्छी तरह हिलायें और फिर मुँह बन्द करके लगभग तीन-चार दिन तक रखा रहने दें ताकि इस अवधि में, इसमें पड़े सारे रचक आपस में भली-भाँति घुल-मिलकर एकजान हो जाये। लकड़ी के फर्नीचर या अन्य सामान के लिए 'स्पिरिट वार्निश' तैयार है।

नोट :-(१) अगर इस फार्मूले से तैयार होने वाली वार्निश को अधिक टिकाऊ बनानी चाहें तो इसके फार्मूले में लगभग ४० ग्राम 'गम कोपाल' भी मिला लेना चाहिए। यदि वार्निश अधिक गाढ़ी हो तो इसे पतला करने के लिए फार्मूले में 'मैथिलेटेड स्पिरिट' की मात्रा आवश्यकतानुसार बढ़ा लें।

(२) यदि वार्निश को रंगीन बनाना हो तो इसमें 'स्पिरिट में घुलनशील रंग' भी उचित अनुपात में मिला सकते हैं।

१२.१४ फिनायल

सामग्री :-

(१)	काले रंग का बिरोजा	-	५०० ग्राम
(२)	नारियल का तेल	-	२० ग्राम
(३)	सोडा कास्टिक लाई ३६° बामी की	-	५० ग्राम
(४)	क्रियाजूट आयल (हल्का वाला)	-	३०० ग्राम
(५)	पानी	-	५०० ग्राम
(६)	कार्बोलिक एसिड (कामर्शियल ग्रेड)	-	२० ग्राम

बनाने की विधि :-

जितनी फिनायल बनानी हो उसकी कुल क्षमता से लगभग दुगुना या इससे भी बड़ा कड़ाह या ड्रम लें। बिरोजे के छोटे-छोटे टुकड़े करके इस बर्तन में डालें और भट्टी पर रखकर पिघला लें। जब सारा बिरोजा पिघल चुके तो सोडा कास्टिक लाई को थोड़ा-थोड़ा करके इसमें मिलाते जायें और हिलाते-चलाते जायें। जब पिघले हुए बिरोजे में लाई मिलाई जाती है तो एकदम उबाल(उफान) सा आता है और उसके बाहर निकलने का अन्देशा रहता है। अतः इस स्थिति से बचने के लिए लाई एक दम न डालकर थोड़ी-थोड़ी करके तीन-चार बार में डालनी चाहिए। जब सारी लाई मिलाई जा चुकेगी तो यह मिश्रण 'बिरोजे से बने मुलायम साबुन' के रूप में परिवर्तित हो जायगा और

देखने में पेस्ट की तरह लगेगा। तब इसमें थोड़ा-थोड़ा करके इतना पानी मिलाएँ जिससे कि इस पतले मिश्रण का विशिष्ट गुरुत्व और इसमें मिलाये जाने वाले 'क्रियाजूट आयल' का विशिष्ट गुरु:त्व, हाइड्रोमीटर से देखने पर एक समान हो जाय। इसके पश्चात् इसमें 'क्रियाजूट आयल' थोड़ा-थोड़ा करके मिला लें और अन्त में फार्मूले में बताया गया फालतू पानी मिलाकर पतला कर लें। अभी कुछ देर तक इसका बर्तन आँच पर ही रहने दें और इसमें पड़े मिश्रण को थोड़ी देर और पकने दें, ताकि इसमें पड़े समस्त रचक आपस में और अच्छी तरह घुल-मिल जाये। फिर इसमें से थोड़ा नमूना लेकर उसकी परीक्षा करके देखें कि फिनायल ठीक बन चुकी है या नहीं? यह परीक्षा नीचे बताये गये तरीके से कर सकते हैं :-

'फिनायल' का जो नमूना आपने तैयार किया है उसकी कुछ बूँदें पानी में डालकर देखें। अगर ये बूँदें पानी में तुरन्त धुलकर दूधिया रंग का घोल बना दें और पानी के ऊपर तेल के तिरमिरे से तैरते दिखाई न पड़ें तो इसका मतलब यह है कि फिनायल ठीक बनी है। अगर इस परीक्षण में यह ठीक न उतरे तो इसे कुछ देर और पकाकर पुन: यही परीक्षण करें, जब यह ठीक-ठीक पक चुके तो इसे आवश्यकतानुसार साइज के डिब्बों में पैक कर दें।

नोट :- (१) फिनायल में साधारणत: १० से लेकर ३० प्रतिशत तक मात्रा में 'क्रियाजूट आयल' मिलाया जाता है। यदि इसकी कीटाणुनाशक शक्ति अधिक बढ़ानी हो तो इसमें उचित अनुपात में डी०डी०टी० पाउडर मिला सकते हैं।

(२) फिनायल बनाते समय बिरोजे तथा तेल के मिश्रण को साबुन के रूप में इसलिए परिवर्तित करते हैं ताकि इस साबुन के माध्यम से, क्रियाजूट आयल इसमें अच्छी तरह घुल-मिल सके और इसका एमल्शन-सा सरलतापूर्वक तैयार हो सके। इससे यह लाभ होता है कि क्रियाजूट आयल फिनायल में पूरी तरह घुला-मिला रहता है और जब इस फिनायल को उपयोग में लाया जाता है तो क्रियाजूट आयल अलग नहीं होता। फिनायल में मौजूद रहने वाले इस साबुन के कारण ही, जब इसे पानी में डाला जाता है तो घोल का रंग दूधिया हो जाता है।

(३) बिरोजे तथा तेल मिश्रण से तैयार होने वाले साबुन में पानी मिला कर उसे इतना पतला करते हैं जिससे कि साबुन के इस गाढ़े घोल तथा 'क्रियाजूट आयल' का विशिष्ट गुरुत्व एक समान हो जाय। यदि इन दोनों में से

किसी एक का यह घनत्व कम तथा दूसरे का अधिक होगा तो इन दोनों के मिश्रण से तैयार होने वाली फिनायल में यह दोष रह जाएगा कि इन दानों में से जो हल्के वजन वाला होगा वह ऊपर आ जायेगा और जो भारी होगा वह नीचे बैठ जायेगा अर्थात् ये दानों आप में पूरी तरह घुल-मिल जायेंगे और इसके परिणामस्वरूप फिनायल ठीक नहीं बन सकेगी। अतः इस तथ्य को ध्यान में रखते हुए साबुन के घोल में पानी मिला कर इतना पतला कर लेना चाहिए जिससे इसका घनत्व, क्रियाजूट आयल के घनत्व के बराबर हो जाय। अगर साबुन को घोल क्रियाजूट की तुलना में पतला मालूम दे तो उसमें आवश्यकतानुसार थोड़ा साबुन और मिलाकर इसका घनत्व, क्रियाजूट आयल के बराबर कर लें और यदि साबुन का घोल आवश्यकता से अधिक गाढ़ा हो तो इसमें पानी मिलाकर पतला कर सकते हैं।

(४) बिरोजे तथा तेल के मिश्रण में सोडा कास्टिक की लाई केवल इतनी मात्रा में मिलानी चाहिए जिससे इस मिश्रण में मिले हुए वनस्पति तेल तथा बिरोजे का लगभग ९० प्रतिशत भाग ही साबुन के रूप में परिवर्तित हो और १० प्रतिशत भाग 'स्वतन्त्र तेल' के रूप में बचा रहने दिया जाय। अगर यह सावधानी न रखी गई तो फिनायल ठीक नहीं बन सकेगी।

(५) अच्छी क्वालिटी की फिनायल का घनत्व हाइड्रोमीटर से देखने पर लगभग १.०२ से लेकर १.०४ के बीच में रहता है।

१२.१५ मच्छरों से बचाने वाला तेल

सामग्री :-

(१) तिल या मूंगफली का रिफाइण्ड तेल	-	२०० ग्राम
(२) सिट्रोनिला आयल	-	२० सी०सी०
(३) वर्गमोट आयल	-	१० सी०सी०

बनाने की विधि :-

तीनों चीजें एक जगह मिलाकर अच्छी तरह हिलायें, लगभग १ सप्ताह तक इसे बोतल में बन्द रखें और फिर आवश्यकतानुसार साइज की शीशियों में पैक कर लें।

नोट :- रात को सोते समय इस तेल को हाथ-पैरों तथा चेहरे की त्वचा पर हल्का-सा चुपड़ लेने से, इसकी गन्ध के कारण मच्छर पास नहीं आते।

१२.१६ मच्छरों से बचने वाली 'वैसलीन'

रात को सोते समय हाथ-पैर तथा मुख की त्वचा और उन अंगों पर जोकि कपड़े से बाहर रहते हैं और जहाँ मच्छर अधिक काटते हैं, अगर इस वैसलीन को क्रीम की तरह लगाया जाय तो इसकी गन्ध से मच्छर पास नहीं आते। इस प्रकार की वैसलीन का एक अच्छा फार्मूला यह है :-

(१) सफेद वैसलीन (बी०पी० क्वालिटी की)	–	२५० ग्राम
(२) पैराफीन मोम	–	३५० ग्राम
(३) सिट्रोनिला आयल	–	२० सी०सी०
(४) बर्वमोट आयल	–	१० सी०सी०

बनाने की विधि :-

एक साफ बर्तन में वैसलीन तथा मोम डालकर धीमी आँच पर पिघला लें। जब ये दोनों पिघलकर पूरी तरह परस्पर मिल चुकें तो बर्तन को आँच से नीचे उतार लें या आँच बुझा दें और इस बर्तन में पड़े मिश्रण को थोड़ा ठण्डा होने दें। इसके बाद इसमें सुगन्ध के लिए 'सिट्रोनिला आयल' तथा बर्गमोट आयल मिला लें। मच्छरों से बचाने वाली वैसलीन तैयार है। इसे आवश्यकतानुसार साइज की चौड़े मुँह वाली शीशियों में पैक कर लें। इस सम्बन्ध में यह बात ध्यान रखने की है कि वैसलीन के इस मिश्रण को पिघली अवस्था में ही शीशियों आदि में पैक करना चाहिए, क्योंकि द्रव अवस्था में यह अधिक आसानी तथा अधिक बढ़िया ढंग से शीशी इत्यादि में पैक की जा सकती है। ठण्डी होने पर यह शीशी में अर्द्ध-जमी हुई स्थिति में हो जाती है।

नोट :- यदि इसे रंगीन बनाना चाहें तो वैसलीन इत्यादि पिघला चुकने के बाद इसमें ०.५प्रतिशत या इससे कुछ कम अधिक मात्रा में अपनी पसन्द का 'वैसोलीन रंग' (Waxoline colour) भी मिला सकते हैं। इस वर्ग के रंग पिघले हुए मोम में आसानी से घुल जाते हैं।

१२.१७ चिकनाई के दाग-धब्बे दूर करने वाला लोशन

सामग्री :-

(१) कार्बन टेट्रा-क्लोराइड	–	१५० सी०सी०
(२) टोल्युईन	–	१०० सी०सी०
(३) इण्डस्ट्रियल अल्कोहल	–	६० सी०सी०
(४) ब्युटाइल एसीटेट	–	१७५ सी०सी०

बनाने की विधि :-

फार्मूले में बताये गये चारों रचक एक जगह मिलाकर अच्छी तरह हिलायें और इनके मिश्रित घोल को 'एयर टाइट' ढक्कनवाले बर्तन में बन्द रखें। इस अवधि में इसे प्रतिदिन एक-दो बार अच्छी तरह हिला दिया करें ताकि इसमें पड़े समस्त रचक आपस में और अच्छी तरह घुल-मिल जायँ। चिकनाई के दाग धब्बे दूर करने वाला लोशन तैयार है। इसे आवश्यकतानुसार साइज की शीशियों में पैक करके बेचें, इन शीशियों पर प्रयोग-विधि का लेबिल चिपका देना चाहिए।

प्रयोग विधि :-

कपड़े इत्यादि पर पड़ा जो चिकनाई का धब्बा दूर करना हो उसके ऊपर इस लोशन को 'स्पंज' की सहायता से लगा दें। यह लोशन उस स्थान पर लगी चिकनाई को घोल लेगा और कुछ ही देर में वाष्प बनकर उड़ जायगा तथा धबा दूर हो जायगा।

चेतावनी :-

यह लोशन 'ज्वलनशील' है, अतः आग से दूर रखें। वाष्पशील होने के कारण खुला रहने पर उड़ जाता है, अतः प्रयोग में लाने के बाद शीशी का मुँह अच्छी प्रकार बन्द कर देना चाहिए।

अमीरी को स्वेच्छा से छोड़ने की तैयारी करें

"अब हमें छोटे कुटीर उद्योगों की ओर ही जाना चाहिए। उससे गुजारे भर को कहीं से भी आसानी से निकल सकता है। बहुत बड़ी धनराशि कमाने, कोठे-तिजोरी भरने, बैंक बैलेंस बढ़ाने का युग जा रहा है। जो अभी है, अगले दिनों न रहेगा। इसलिए ***अभिभावकों और बालकों के मन में आरम्भ से ही यह तथ्य जमा देना चाहिए कि अब किसी को धन कुबेर बनने की आशा नहीं संजोनी चाहिए। औसत नागरिक स्तर में निर्वाह करने की नियति को स्वेच्छापूर्वक स्वीकार कर लेना चाहिए। इसी में भलाई है और इसी में सुविधा भी***। विशेषतया यह सब और भी अधिक आवश्यक है जबकि ग्राम जीवन बिताना हो। ***तथ्य यह भी सामने रखना चाहिए कि बड़े शहर अगले दिनों उजड़ेंगे और देहात अपनी प्रगति करते हुए उस स्तर तक पहुँचेंगे,*** जिसमें कि शरीरी सुविधाओं की अपेक्षा की जाती है। शुद्ध जलवायु, सस्ते में गुजारा और सामाजिक जीवन की सुविधाओं को देखते हुए अगले दिनों अधिक घिचपिच वाले बेतुके शहरों की अपेक्षा हर कोई यह पसन्द करेगा कि गाँव छोड़कर शहरों की ओर न भागें। जब शहर वाले गाँवों की ओर वापस लौटने की तैयारी कर रहे हों, तब उस प्रचलन को भी अमान्य ही ठहराना चाहिए, जिसमें लोग गाँव छोड़कर शहरों में बसने की कल्पना किया करते थे।"

– ***पं० श्रीराम शर्मा आचार्य,*** *वाड्मय-४१, पृष्ठ-१.९७*

श्री वेदमाता गायत्री ट्रस्ट
गायत्रीतीर्थ-शांतिकुंज, हरिद्वार (उत्तराखण्ड)
Internet:www.awgp.org Email:shantikunj@awgp.org